

**CREACIÓN DE EMPRESA DEDICADA A LA COMERCIALIZACIÓN DE
AGUA DE COCO EMBOTELLADA EN EL MUNICIPIO DE CERETÉ-CÓRDOBA**

AMARGIT MARÍA COGOLLO RAMOS

DANIELA RINCÓN COGOLLO

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Administrativas

Departamento de Administración en Finanzas y Negocios Internacionales

Berastegui-Córdoba

2020

**CREACIÓN DE EMPRESA DEDICADA A LA COMERCIALIZACIÓN DE
AGUA DE COCO EMBOTELLADA EN EL MUNICIPIO DE CERETÉ-CÓRDOBA**

AMARGIT MARÍA COGOLLO RAMOS

DANIELA RINCÓN COGOLLO

ASESOR: JORGE RAFAEL GARCÍA PATERNINA

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Administrativas

Departamento de Administración en Finanzas y Negocios Internacionales

Berastegui-Córdoba

2020

Dedicatoria

Este trabajo de grado se lo dedico principalmente a DIOS, quién me ha dado la sabiduría y las fuerzas necesarias para llegar a este ciclo de mi formación profesional.

A mi madre, Marcela Sofia Ramos Morelos quién desde un principio me brindo amor, confianza, quien me inculco todo lo que soy como persona, mis principios, valores perseverancia, y empeño para mi formación académica.

A mis hermanas y amigos que han puesto su grano de arena para que esto sea posible, en especial a mi amiga Andreina Ortiz Peñate por su apoyo incondicional y por motivarme en todo momento a no rendirme.

A la Universidad de Córdoba por darme la oportunidad de formarme como profesional y en especial a los docentes del programa de Administración en Finanzas y Negocios Internacionales por aportar todo sus conocimientos y enseñanzas.

Amargit María Cogollo Ramos

Este trabajo de Grado se lo dedico con mucho amor a mi padre celestial por siempre acompañarme, guiarme, y darme las fuerzas para continuar y no rendirme a pesar de los obstáculos que se me presentaron a lo largo del camino.

A mi querida madre Rosario María Cogollo Bravo porque gracias a ella soy la persona que soy, por brindarme los valores y enseñanzas y por ser mi Fortaleza, la cual me ayudo con los recursos económicos y me brindo motivación para continuar y luchar por un futuro mejor.

A mis abuelos porque se preocuparon por mí, principalmente a mi abuelo Guillermo Antonio Cogollo Arrieta por sus consejos y amor como padre, y a todas aquellas personas que estuvieron presente durante estos cinco años ayudándome y dándome un mensaje de aliento.

Daniela Rincón Cogollo

Tabla de contenido

	Pág.
Introducción	1
Resumen ejecutivo	5
1 Referente teórico y conceptual	6
1.1 Marco teórico	6
1.1.1 Agua de coco	6
1.1.2 Beneficios del agua de coco.....	6
1.1.3 Manipulación posterior a la recolección	7
1.1.4 Inspección de calidad de los cocos recolectados	7
1.1.5 Lavado de los cocos	8
1.1.6 Desinfección de las herramientas y de los instrumentos para la elaboración	9
1.1.7 Embotellado del agua de coco	10
1.1.8 Buenas prácticas para recoger el agua de coco	11
1.1.9 Plan de negocios	12
1.2 Marco Conceptual	16
2 Módulo de Mercado	20
2.1 Producto	20
2.1.1 Descripción	20
2.1.2 Usos del producto	20

2.1.3	Beneficios del producto	21
2.2	Productos Sustitutos y/o complementarios	21
2.3	Consumidor final.....	22
2.4	Delimitación del área geográfica.....	22
2.5	Análisis de la demanda.....	23
2.5.1	Cálculo del tamaño de la muestra	23
2.5.2	Instrumento para recolectar la información	25
2.5.3	Cálculo de la demanda actual	25
2.5.4	Proyección de la demanda actual.....	26
2.6	Análisis de la oferta.....	27
2.6.1	Cálculo de la Oferta Actual.....	27
2.6.2	Proyección de la Oferta Actual	28
2.7	Determinación del tipo de demanda.....	29
2.7.1	Tipo de Demanda.....	29
2.8	Proyección de la Demanda Insatisfecha.....	29
2.9	Análisis de precios	29
2.10	Canal de comercialización.....	30
2.11	Imagen Corporativa	30
3	Módulo técnico y organizacional	31
3.1	Tamaño del proyecto.....	31

3.2	Localización	32
3.2.1	Macrolocalización.....	32
3.2.2	Microlocalización	34
3.3	Distribución en planta	35
	20 Metros de Ancho.....	35
	11 Metros de Largo.....	35
3.4	Proceso de producción	36
3.4.1	Descripción del proceso.....	37
3.5	Naturaleza jurídica	39
3.6	Misión.....	39
3.7	Visión	39
3.8	Organigrama.....	40
3.9	Manual de funciones	40
3.10	Reglamento Interno de trabajo	46
4	Módulo de impacto Económico, Social y Ambiental.....	47
4.1	Impacto económico	47
4.2	Impacto social	47
4.3	Impacto ambiental	48
5	Módulo financiero	50
5.1	Inversiones	50

5.2	Costos y Gastos	53
5.3	Cálculo del punto de equilibrio	58
5.4	Proyecciones financieras para el periodo de evaluación	60
5.4.1	Cálculo del capital de trabajo.....	61
6	Evaluación financiera	68
7	Fuentes de financiación	70
8	Conclusiones.....	71
9	Recomendaciones	73
10	Bibliografía	74
11	Anexos	79

Lista de tablas

	Pág.
Tabla 1 Demanda actual	26
Tabla 2 Proyección de la demanda	27
Tabla 3 Oferta actual.....	27
Tabla 4 Proyección de la oferta	28
Tabla 5 Demanda insatisfecha	29
Tabla 6 Proyección de la demanda insatisfecha	29
Tabla 7 Análisis de precios	29
Tabla 8 Maquinaria y equipo necesaria	31
Tabla 9 Macrolocalización.....	33
Tabla 10 Microlocalización	34
Tabla 11 Manual de funciones Gerente General	41
Tabla 12 Manual de funciones Asistente Administrativo.....	42
Tabla 13 Manual de funciones Jefe de producción.....	43
Tabla 14 Manual de funciones Operarios	44
Tabla 15 Manual de funciones Vendedor	45
Tabla 16 Inversión en obras físicas.....	50
Tabla 17 Inversión en maquinaria y equipo.....	51
Tabla 18 Equipo de computación y comunicación	51
Tabla 19 Inversión en muebles y enseres	52
Tabla 20 Inversiones en activos intangibles	52
Tabla 21 Costo de mano de obra	53

Tabla 22 Costo de materiales primer año de operación.....	54
Tabla 23 Costo de servicios - primer año de operación.....	54
Tabla 24 Gastos por depreciación.....	55
Tabla 25 Remuneración al personal administrativo	56
Tabla 26 Otros gastos administrativos.....	56
Tabla 27 Gasto de venta.....	56
Tabla 28 Amortización de gastos diferidos	57
Tabla 29 Distribución de costos.....	57
Tabla 30 Punto de equilibrio.....	59
Tabla 31 Programa de inversión fija del proyecto.....	61
Tabla 32 Inversión en el capital de trabajo	62
Tabla 33 Programa de inversión	63
Tabla 34 Valor residual de activos	63
Tabla 35 Flujo neto de inversiones	63
Tabla 36 Presupuesto de ingresos	64
Tabla 37 Presupuesto de costo de producción	64
Tabla 38 Presupuesto de gastos de administración.....	65
Tabla 39 Presupuesto de gastos de venta.....	65
Tabla 40 Presupuesto de costos operacionales	65
Tabla 41 Flujo neto de operación	66
Tabla 42 Flujo neto del proyecto	67
Tabla 43 Valor Presente Neto (VPN)	68
Tabla 44 Tasa Interna de Retorno (TIR).....	68
Tabla 45 Relación Beneficio - Costo RB/C.....	69

Tabla 46 ¿Considera usted que el agua de coco es una bebida saludable?.....	81
Tabla 47 ¿Le gusta el agua de coco?	82
Tabla 48 ¿Con qué frecuencia consume agua de coco?.....	83
Tabla 49 ¿Conoce usted alguna marca de agua de coco embotellada?	84
Tabla 50 ¿Qué marca es la que más recuerda?	85
Tabla 51 ¿Le gustaría consumir agua de coco embotellada?.....	86
Tabla 52 ¿Cuál sería para usted la presentación ideal de la bebida mencionada?.....	87
Tabla 53 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el agua de coco embotellada?	88

Lista de gráficas

	Pág.
Gráfica 1 Punto de equilibrio	60
Gráfica 2 ¿Considera usted que el agua de coco es una bebida saludable?	81
Gráfica 3 ¿Le gusta el agua de coco?	82
Gráfica 4 ¿Con qué frecuencia consume agua de coco?	83
Gráfica 5 ¿Conoce usted alguna marca de agua de coco embotellada?	84
Gráfica 6 ¿Qué marca es la que más recuerda?	85
Gráfica 7 ¿Le gustaría consumir agua de coco embotellada?	86
Gráfica 8 ¿Cuál sería para usted la presentación ideal de la bebida mencionada?	87
Gráfica 9 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el agua de coco embotellada?	88

Lista de Ilustración

	Pág.
Ilustración 1 Imagen corporativa	30
Ilustración 2 Distribución en planta.....	35

Lista de Figuras

	Pág.
Figura 1 Canal de comercialización.....	30
Figura 2 Proceso del servicio.....	36
Figura 3 Organigrama.....	40

Lista de Anexos

	Pág.
Anexo 1 Cuestionario para determinar la factibilidad de mercado de una empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté - Córdoba.	79
Anexo 2 Análisis de los resultados	81
Anexo 3 Reglamento interno de trabajo	89

Introducción

El presente proyecto tiene como propósito determinar la factibilidad de la creación de una empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté-Córdoba. Para lograrlo, se realizó inicialmente, un estudio de mercado que permitió reconocer el número de consumidores con las características necesarias para considerarse como demanda del producto, así como sus preferencias, gustos y características; posteriormente, se elaboró un estudio técnico, a través del cual se verificó la posibilidad técnica de comercializarlo; se definieron los requerimientos a nivel organizacional, en estructura y funciones; de acuerdo con las necesidades de la empresa; se evaluaron los aspectos económicos, sociales y ambientales; y finalmente se estimaron las inversiones, costos y gastos necesarios para la ejecución del proyecto, así como los ingresos que se obtendría, para elaborar el flujo neto del proyecto y determinar el eventual rendimiento de la inversión.

Ahora bien, el cuerpo humano para su eficiente funcionamiento debe mantener un nivel correcto de hidratación, de otra manera no podrá cumplir con las actividades que debe desempeñar cotidianamente; el agua de coco al ser un producto natural que no contiene colorantes, conservantes, ni ningún aditivo artificial que lo adultere, ofrece una perfecta hidratación y se convierte en una bebida muy recomendable y saludable.

Siendo así, la creación de una empresa dedicada a la comercialización de agua de coco en el municipio de Cereté Córdoba se justifica primeramente porque ofrece una alternativa de hidratación sana, promoviendo en la población el consumo de bebidas saludables como una forma oportuna de prevenir enfermedades y mejorar por tanto la calidad de vida de la

población. De igual manera se generarán empleos tanto directos como indirectos en la población municipal, lo que tiene un impacto positivo tanto económico como social, porque el empleo además de ser un elemento esencial para el desarrollo económico, es también un factor de cohesión y justicia social, que posibilita la participación de las personas, la distribución de la riqueza y permite la mejora de los estándares de vida.

Adicionalmente, con la creación de la empresa se promoverá el racional y adecuado aprovechamiento de todas las propiedades de este recurso natural, pues en muchas ocasiones es extraída la pulpa de coco y el agua se desecha. Lo que además concientizará a las personas acerca del cuidado de los recursos naturales como una manera sostenible de preservar el medioambiente y la vida de todos los que en él habitamos.

Del mismo modo, La investigación del presente trabajo servirá como un aporte científico a estudiantes, profesionales e inversionistas que deseen incursionar en la creación de empresas nuevas y/o conocer el comportamiento del mercado del municipio de Cereté; se enriquecerá la producción académica de la Universidad de Córdoba con un tema de gran interés en el contexto regional; y permitirá a las autoras abordar temas de carácter organizacional, financiero, de mercado; que les permitirá afianzar los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de su formación profesional y adquirir mayor orientación en materia de creación de empresas y evaluación de proyectos.

De otro lado, vale la pena destacar que durante la última década la humanidad ha experimentado cambios significativos en sus hábitos alimenticios que han traído como consecuencia el incremento del número de personas con sobrepeso, presión arterial, presencia de triglicéridos o colesterol en la sangre, entre otros problemas de salud; “la

obesidad ha alcanzado proporciones epidémicas a nivel mundial, y cada año mueren, como mínimo, 2,8 millones de personas a causa de la obesidad o sobrepeso” (OMS, 2017).

En consecuencia, la población mundial está tomando conciencia de los efectos del consumo de estos alimentos y al ser la salud el componente más importante dentro del ser humano y su desarrollo, se ha convertido en una necesidad apremiante la adopción de estilos de vida saludables; Pullaguari (2019) puntualiza “los consumidores se han vuelto más selectivos a la hora de elegir los productos para su consumo; se informan en cuanto a los ingredientes que contienen, y prestan gran atención al contenido de calorías o preservantes del producto” (p.16). Esta constante preocupación del ser humano por cuidar su salud y estética ha generado la oportunidad de producir y comercializar alimentos y bebidas alternativas, sanas y nutritivas.

Una de las frutas consideradas beneficiosas para la salud es el coco, conformado por la pulpa y por agua; ambos se consumen de manera natural, por poseer un sabor muy agradable. El agua por su parte, es una bebida nutritiva con alto contenido de electrolitos que ayudan al cuerpo humano a hidratarse de forma natural y un gran número de nutrientes que aportan significativamente al bienestar del cuerpo humano. García (2017) afirma que las características nutricionales del agua de coco hacen que este producto sea un fuerte competidor de las bebidas para deportistas, incluso con algunas ventajas sobre las mismas, siendo la más importante de ellas que es un producto natural, biológicamente puro, de buen sabor y olor y sin ningún aditivo ni conservante (p.418).

Ahora bien, Cereté es un municipio colombiano ubicado en el departamento de Córdoba conocido como La capital del Oro Blanco, que se ubica en la cuenca hidrográfica del Río

Sinú, en la zona denominada Medio Sinú (Alcaldía Municipal de Cereté, 2020); a pesar de que el sector primario es el más importante dentro la actividad económica del Municipio, en el que predomina la agricultura, mediante la percepción fue posible identificar que la producción y venta de productos naturales como el coco y sus derivados no ha sido suficientemente promovida; y no existe en el municipio ninguna empresa y/o institución que comercialice bebidas hidratantes naturales; pero existen personas que comercializan estas bebidas de forma artesanal.

De acuerdo con lo anterior se formula la siguiente pregunta problema: ¿De qué manera se puede determinar la factibilidad de la creación de una empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté-Córdoba?

El método que se va a aplicar en el proyecto de investigación propuesto se enmarca dentro del enfoque cuantitativo, Cauas (2015) asegura que “la investigación cuantitativa es aquella que utiliza preferentemente información cuantitativa o cuantificable” (p. 2), añade además que “algunos ejemplos de investigaciones cuantitativas son: diseños experimentales, diseños cuasi-experimentales, investigaciones basadas en la encuesta social, siendo la más usada la encuesta social” (p.2); por tanto se utilizará la encuesta como instrumento de recolección de datos, esta será dirigida a los habitantes del municipio de Cereté que se encuentren en un rango de edad entre los 18 y 39 años, así mismo será dirigida a todos los estratos sociales.

Resumen ejecutivo

Empresa: CocoSinú Ltda.

Ubicación: Cl 13b 21-7, Barrio Venus del municipio de Cereté

Oportunidad de negocio: La preocupación por la salud y el interés por lo natural han marcado una tendencia en la alimentación de las personas durante los últimos años; lo anterior ha creado la oportunidad de comercializar aquellos productos que, por sus características nutricionales, concedan beneficios a la salud humana. El agua de coco al ser una bebida hidratante natural que otorga considerables beneficios a quien la consume, se considera que podría ser aceptada y apetecida por el mercado.

Objetivo: El propósito principal de este proyecto es realizar un estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté; para conseguirlo fue necesario evaluar la factibilidad de mercado, técnica, organizacional, de impacto y financiera de la puesta en marcha del proyecto.

Competidores: Coconut, My way Agua de coco, Agua de coco artesanal.

Producto: Agua de coco embotellada.

La inversión total requerida del proyecto es de 310.719.942, que se cubrirá con capital propio. El proyecto está elaborado para cinco años y ofreciendo una rentabilidad de 55,17%; por lo que, a la vista del presente estudio, se considera factible su ejecución.

1 Referente teórico y conceptual

1.1 Marco teórico

1.1.1 Agua de coco

El agua de coco es un líquido que contiene muchas propiedades nutritivas y medicinales y se encuentra de forma natural dentro del coco; León (2015) afirma que el agua de coco es un líquido de color transparente, a veces un poco opaco, y se encuentra en el hueco interior, rodeado por la pulpa del coco, en la nuez del coco. El autor agrega que posee un sabor característico que puede variar por la especie hasta por el estado del coco, también el sabor puede depender del terreno donde se encuentra la palma cocotero.

1.1.2 Beneficios del agua de coco

El agua de coco es conocida por sus múltiples beneficios a la salud, convirtiéndose en una bebida natural y terapéutica para mantener sano el organismo y prevenir diversas enfermedades; dentro de las bondades del agua de coco León (2015) destaca:

- Si se bebe solo el agua de coco, este contiene solo 1 % de calorías, por ello es una bebida indicada para adelgazar.
- Mejora la circulación de la sangre y previene enfermedades cardiovasculares.
- Se considera al agua de coco una bebida alcalinizante, ya que equilibra el PH del organismo.
- Tiene una acción diurética que ayuda a eliminar impurezas y reducir la formación de cálculos renales. Además, ayuda a prevenir la retención de líquidos.

- Tiene propiedades antioxidantes que ayuda a prevenir enfermedades degenerativas como el cáncer, y además fortalece el sistema inmunitario.
- Previene la aparición de osteoporosis por su contenido en calcio.
- Reduce la constipación por su contenido en fibra y agua.
- Mejora la digestión, facilitando la acción enzimática sobre la comida, mejorando la función de la vesícula y eliminando gases y toxinas.

1.1.3 Manipulación posterior a la recolección

Para la comercialización del agua de coco embotellada es necesaria la manipulación adecuada del coco, de acuerdo con la FAO (2007) es necesario tener en cuenta los siguientes ítems para el tratamiento de esta materia prima:

- En todo momento, los cocos recolectados deben estar en contacto con superficies limpias y no se debe permitir que entren en contacto con la tierra ni con agentes químicos. Se almacenan en un lugar limpio, fresco y bien ventilado, en una tarima y protegidos de la luz solar directa.
- Se debe extraer el agua de coco en las 24 horas posteriores a la recolección del coco.
- Los cocos deben cargarse de forma tal que se puedan prevenir los posibles deslizamientos y también fracturas durante el transporte. Durante la descarga, se deben manejar con cuidado, nunca dejarlos caer, para prevenir su rotura.

1.1.4 Inspección de calidad de los cocos recolectados

Luego de la cosecha, es necesario inspeccionar el producto y clasificarse de acuerdo a su calidad, para comercializar el agua de coco embotellada es imprescindible que los cocos a

utilizar tengan un estado correcto de desarrollo, y que estén en buen estado; Rolle (2007) puntualiza: “Las nueces de baja calidad deben ser rechazadas, incluyendo: las nueces con fracturas; las nueces que todavía no están maduras y las que están demasiado maduras; las nueces con contenido turbio (por ejemplo, las que presentan un alto nivel de turbidez); las nueces con olor rancio” (p.19).

1.1.5 Lavado de los cocos

Para lograr un producto inocuo se deben lavar los cocos con agua potable y quitar la tierra, esto permitirá que se reduzca el riesgo de contaminación durante la extracción del agua de coco; la organización de las naciones unidas para la Agricultura y la Alimentación (2007) recomienda los siguientes pasos

- La desinfección de los cocos lavados se consigue sumergiendo los cocos en una solución desinfectante líquida conteniendo cloro diluido, para reducir el número de microorganismos presentes en la cáscara.
- Lavar los cocos con agua potable para quitar la suciedad, los restos o cualquier tipo de contaminación en la cáscara y en la nuez. Cepillar los cocos durante el lavado para eliminar completamente la suciedad.
- Examinar los cocos durante el lavado y desechar los cocos dañados o los que no están maduros. Cambiar frecuentemente el agua del lavado, por lo menos, una vez por hora o con mayor frecuencia si los cocos tuvieran un alto nivel de contaminación de la tierra.
- Colocar los cocos lavados con agua en una solución desinfectante durante 15 minutos, como mínimo.

- Colocar los cocos desinfectados en una superficie limpia, lejos del suelo, que permita pasar aire seco.

1.1.6 Desinfección de las herramientas y de los instrumentos para la elaboración

Al igual que la materia prima, los instrumentos que se utilizarán durante la manipulación de esta, también deben ser desinfectados, con el propósito de reducir el riesgo de contaminación microbiana, según la FAO (2007) estos materiales se deben limpiar totalmente, desinfectar y secarlos al aire para reducir el riesgo durante el proceso de las operaciones; y se deben seguir las siguientes indicaciones:

- Lavar todas las herramientas y los instrumentos incluso la tabla de cortar, el machete, los embudos, los coladores, etc., con jabón y agua potable.
- Para desinfectar, colocarlos durante 15 minutos en la solución desinfectante, o meterlos en agua hirviendo durante 15 minutos.
- Colocar todos los instrumentos al aire seco en un ambiente limpio (lejos de las moscas).
- Lavar las telas del filtro con jabón y agua potable, quitar toda la suciedad, los restos y cualquier material no deseado.
- No lavar las telas del filtro junto con las prendas de ropa personales.
- Enjuagar completamente las telas del filtro en agua potable para quitar rastros de jabón.
- Para desinfectar, colocarlos durante 15 minutos en la solución desinfectante, o meterlos en agua hirviendo durante 15 minutos.
- Secar en un horno limpio o en una secadora a 100 °C.

- Guardar las telas de filtro desinfectadas en un recipiente, seco, desinfectado y tapado.
- Las telas del filtro deben estar desinfectadas o se deben volver a desinfectar si se usan al día siguiente.

Desinfección de botellas y tapas

Reducir el riesgo de contaminación las botellas sucias y no desinfectadas son una fuente de contaminación y un gran riesgo para el estado de la conservación del producto. Todas las botellas y tapas se deben desinfectar.

- Enjuagar las botellas y las tapas en agua potable.
- Desinfectar durante 15 minutos.
- Dejar las botellas y las tapas al aire seco boca abajo; (Para ello, se pueden usar las rejillas del escurridor).

1.1.7 Embotellado del agua de coco

Un factor de gran importancia en la producción de cualquier alimento es evitar la contaminación humana y/o ambiental, al ser los alimentos la fuente principal de nutrientes para el organismo, pero también la más importante exposición a agentes patógenos biológicos, todos los individuos que tengan contacto con el producto durante el proceso de embotellado del agua de coco deben tener buena salud y deben cumplir las Buenas Prácticas Higiénicas (BPH) para no contaminarlo, es por ello que la FAO (2007) afirma:

- El lugar en el que se embotella el agua de coco debe estar limpio y sin animales, insectos, polvo ni basura.

- Todas las superficies que puedan entrar en contacto con el agua de coco deben estar totalmente limpias y desinfectadas. El lugar en el que se cortan los cocos debe estar separado físicamente del lugar del embotellado.
- El material de desecho, como por ejemplo la corteza del coco, debe sacarse del lugar del proceso y debe eliminarse con rapidez.

1.1.8 Buenas prácticas para recoger el agua de coco

Considerando Rolle (2007), para la extracción del líquido del coco es necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

- Tener un machete de acero inoxidable limpio como repuesto y la tabla de cortar desinfectada en todo momento.
- Cambiar y desinfectar el machete cada hora.
- Cambiar la tela del filtro cada media hora.
- Cambiar y desinfectar la tabla de cortar cada hora.
- Cortar los cocos en la tabla de cortar, usando un machete de acero limpio y desinfectado.
- Tirar los cocos que tengan mal olor o que resulten dudosos.
- A través de un filtro basto, el agua de coco pasa a un recipiente desinfectado que está recubierto con un colador de tela desinfectada de tejido de seda o tela de tejido de gasa.
- Pasar con rapidez el agua de coco filtrada al depósito de enfriamiento y enfriar a 4 °C, o enfriar con rapidez dejándola en un congelador unas 3 o 4 horas.

- Con rapidez, embotellar y tapar el agua fría de coco (4 °C) en las botellas etiquetadas previamente y conservarlas inmediatamente en frío a 4 °C.
- Cumplir la recomendación higiénica durante el embotellado para evitar la contaminación por las personas.

1.1.9 Plan de negocios

Un plan de negocio es un documento en el cual se plantea de manera detallada el negocio que se pretende emprender, este documento es de suma importancia porque la sociedad se torna cada vez más exigente y las empresas deben procurar ser competitivas y cumplir con las especificaciones de sus clientes, y la investigación de este plan permite conocer las preferencias y características de estos posibles clientes. “El plan de negocios es un documento escrito de manera clara, precisa y sencilla. Este plan de negocios sirve para guiar un negocio, porque muestra desde los objetivos que se quieren lograr, hasta las actividades cotidianas que se desarrollarán para alcanzarlos” (Weinberger, 2009).

Cruz, (2016) considera que la utilización de un Plan de Negocios trae consigo las siguientes ventajas:

- Obliga al emprendedor a buscar información que puede ser estadística o de la experiencia de la gente para detallar datos.
- Ayuda a conocer el dinero que la empresa necesita para sus diversas actividades. Establece, por tanto, las necesidades y prioridades financieras.
- Ayuda a que las empresas puedan alcanzar sus metas. Los errores se cometen en el papel, eso permite reducir los fracasos.

- Es una herramienta de diseño. El emprendedor va dando forma mental a su empresa antes de darle forma real. Los detalles, ideas y los números empiezan a tomar forma en un documento escrito.
- Herramienta de reflexión. El tener que poner por escrito de una forma organizada y coherente, las estrategias empresariales y la forma alcanzar las metas nos obliga a reflexionar. El plan de negocios ayuda a reflexionar sobre el impacto de novedades en el negocio y tomar las decisiones oportunas.
- Herramienta de marketing. Ya que a veces el empresario no dispone de todos los recursos necesarios para empezar un negocio o desarrollar un nuevo producto y/o servicio, debe buscar financiación externa y el plan puede ayudar a mostrar a los posibles inversores o prestatarios.

1.1.9.1 Estudio de mercado

El estudio de mercado es la primera parte de una creación de empresa; mediante este estudio se pretende averiguar la respuesta del mercado ante un producto o servicio; para su correcta ejecución se debe realizar una investigación que permita obtener resultados validos sobre la demanda y oferta de este producto o servicio que se pretende ofrecer. Saeta, (2009) lo define como una herramienta de mercadeo que permite y facilita la obtención de datos, resultados que de una u otra forma serán analizados, procesados mediante herramientas estadísticas y así obtener como resultados la aceptación o no y sus complicaciones de un producto o servicio dentro del mercado.

Castillo, (2011) afirma que la información suministrada por el estudio de mercado debe ser lo suficientemente veraz para poder demostrar:

1. Que existe un número suficiente de consumidores con las características necesarias para considerarlo como demanda de los productos y/o servicios que se piensan ofrecer.
2. Que dichos consumidores pueden ejercer una demanda real que justifique la producción y/o servicios que se piensan ofrecer.
3. Que contamos con las bases para utilizar canales de comercialización adecuados.
4. Que podemos calcular los efectos de la demanda con respecto a productos y/o servicios sustitutos y complementarios.

1.1.9.2 Estudio técnico

Una vez terminado el estudio de mercado, se procede con la elaboración del estudio técnico del proyecto, dentro de este se identifica el tamaño óptimo, la localización a nivel macro y micro que otorguen mayores beneficios y la distribución en planta adecuada para el eficiente desarrollo de las actividades y la adecuada administración de los recursos que la empresa posee; adicionalmente se provee la información necesaria para cuantificar el monto de las inversiones y de los costos de operación pertinentes al área de operación de la empresa.

Rosales, (2008) considera que permite proponer y analizar las diferentes opciones tecnológicas para producir los bienes y servicios que se requieren, lo que además admite verificar la factibilidad técnica de cada una de ellas. Nos permite identificar los equipos, la maquinaria, las materias primas y las instalaciones necesarias para el proyecto y, por tanto, los costos de inversión y de operación requeridos, así como el capital de trabajo que se necesita.

1.1.9.3 Estudio administrativo

El estudio administrativo en un proyecto de inversión proporciona las herramientas que sirven de guía para los que en su caso tendrán que administrar dicho proyecto. Este estudio muestra los elementos administrativos tales como la planeación estratégica que defina el rumbo y las acciones a realizar para alcanzar los objetivos de la empresa, por otra parte, se definen otras herramientas como el organigrama y la planeación de los recursos humanos con la finalidad de proponer un perfil adecuado y seguir en la alineación del logro de las metas empresariales. Finalmente se muestra el aspecto legal, fiscal, laboral y ecológico que debe tomar en cuenta toda organización para iniciar sus operaciones o bien para reorganizar las actividades ya definidas (López & Aceves, 2016).

1.1.9.4 Estudio financiero

El estudio financiero cuantifica los recursos monetarios para que el proyecto inicie sus actividades, en relación a inversiones, costos, capital de trabajo, así como sus fuentes, financiamiento y estados financieros, para evaluar la rentabilidad del proyecto; según Horne, (2012), este estudio busca cuantificar el desempeño de la empresa desde el punto de vista financiero, siendo su objetivo principal conocer las fortalezas y debilidades con las que cuenta la empresa en un periodo de tiempo determinado, así como sus operaciones en periodos anteriores; de tal manera que se puedan implementar estrategias financieras.

1.2 Marco Conceptual

Inocuidad: La inocuidad de los alimentos engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos. Las políticas y actividades que persiguen dicho fin deberán de abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo (OMS, Organización Mundial de la Salud, 2020).

Esterilización: es el proceso mediante el cual se alcanza la muerte de todas las formas de vida microbianas, incluyendo bacterias y sus formas esporuladas altamente resistentes, hongos y sus esporos, y virus. Se entiende por muerte, la pérdida irreversible de la capacidad reproductiva del microorganismo (Vignoli, 2006).

Desinfección: en este proceso se eliminan los agentes patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbianas (Vignoli, 2006).

Estudio Factibilidad: se puede definir como el análisis comprensivo de los estados financieros, económicos y sociales de una inversión, en la fase de pre-inversión. Para lograr una evaluación integral que abarque los aspectos de mercado, técnicos, económicos y financieros (Blanco, 2007).

Oferta: las cantidades de un producto que los productores están dispuestos a producir a los posibles precios del mercado (Fischer & Espejo, 2004).

Demanda: La demanda es la cantidad de bienes y/o servicios que los compradores o consumidores están dispuestos a adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos, quienes, además, tienen la capacidad de pago para realizar la transacción a un precio determinado y en un lugar establecido (Placencia, 2013).

Canal de distribución: Los objetivos que deben cumplir los canales de distribución se relacionan con la cobertura del mercado (masiva, selectiva o exclusiva), su penetración y los servicios que facilitan el acceso al producto por parte del consumidor (Placencia, 2013).

Tamaño del proyecto: El tamaño del proyecto hace referencia a la capacidad instalada, habitualmente se la formula en unidades de producto o servicio, en un ciclo definido, lo óptimo para una unidad productiva se da cuando la capacidad instalada maniobra de forma que maximiza las utilidades y rentabilidad a tiempo que minimiza los costos (Gray & Larson, 2011).

Localización: En el estudio de localización del proyecto, se toman en cuenta dos aspectos la macro y la micro localización, pero a su vez se deben analizar otros factores, llamados fuerzas locacionales, que de alguna manera influyen en la inversión de un determinado proyecto (Nassir & Reinaldo, 2004).

Estructura orgánica: está relacionada con la “acción inherente a la función de organizar, esto es, con la combinación de recursos físicos y humanos para conseguir un determinado fin (Moyano, Bruque, Maqueira, Fidalgo, & & Martínez, 2011).

Misión: La misión describe el propósito de la empresa, esto es, su razón de ser. La formulación de la Misión requiere una clara definición de cuál es el negocio de la organización (o cuál planea que sea) a través de una declaración concisa del propósito por el cual fue creada la empresa, cual es el vacío que intenta llenar dentro de la sociedad y la economía (García A. , 2010).

Visión: La visión es el sueño de la alta administración, visualizando la posición que quiere alcanzar la empresa en los próximos años. Se centra en los fines y no en los medios,

lo cual nos indica que lo importante es el punto a dónde se quiera llegar, no cómo llegar ahí (García A. , 2010).

Impacto: El impacto se refiere a los efectos que la intervención planteada tiene sobre la comunidad en general (Ministerio de Asuntos Exteriores, 2001).

Inversión inicial: La inversión inicial determina el recurso para adquirir los activos fijos, diferidos y capital de trabajo, este último es el recurso para poner a la organización en marcha y cubrir un periodo de actividad, mientras la empresa genera utilidades (Weinberger, 2009).

Fuentes de financiamiento: Al poseer la inversión inicial y el capital de trabajo requerido, se procede a especificar la fuente de financiamiento y su estructura, considerando que los recursos pueden provenir de fuentes propias, instituciones financieras, terceros o ayudas estatales (Weinberger, 2009).

Capital de trabajo: El capital de trabajo neto -o capital de trabajo- es la cantidad de dinero que la empresa necesita para mantener el giro habitual del negocio (Rizzo, 2007).

Valor presente Neto: El Valor Actual Neto de un proyecto es el valor actual/presente de los flujos de efectivo netos de una propuesta, entendiéndose por flujos de efectivo netos la diferencia entre los ingresos periódicos y los egresos periódicos (Mete, 2014).

Tasa Interna de Retorno: Es otro criterio utilizado para la toma de decisiones sobre los proyectos de inversión y financiamiento. Se define como la tasa de descuento que iguala el valor presente de los ingresos del proyecto con el valor presente de los egresos. Es la tasa

de interés que, utilizada en el cálculo del Valor Actual Neto, hace que este sea igual a 0 (Mete, 2014).

2 Módulo de Mercado

2.1 Producto

2.1.1 Descripción

Se ofrecerá una bebida hidratante que por sus características naturales y exquisito sabor sea apetecida por el mercado; esta bebida tiene como principal componente el agua de coco, que se obtendrá del interior de la fruta, la cual será adquirida de cultivadores de coco del departamento, el agua de coco debe extraerse del fruto cuando aún esté inmaduro, ya que, el agua es abundante y es más rica en nutrientes.

El agua de coco pura tiene un alto contenido de electrolitos que ayudan al cuerpo humano a hidratarse de forma natural, García (2017) considera que las características nutricionales del agua de coco hacen que este producto sea un fuerte competidor de las bebidas para deportistas, incluso con algunas ventajas sobre las mismas, siendo la más importante de ellas que es un producto natural, biológicamente puro, de buen sabor y olor y sin ningún aditivo ni conservantes (p.418).

2.1.2 Usos del producto

El producto a comercializarse es el agua de coco embotellada 100% natural, libre de preservantes y colorantes artificiales; al ser la hidratación un factor imprescindible para conseguir y mantener un estado óptimo de salud, pues, es un punto clave a la hora de combatir el aumento creciente en la prevalencia de enfermedades relacionadas con la nutrición, se comercializará un producto natural y de buen sabor que se usará para satisfacer la sed de quienes lo consuman y proporcionarles una adecuada hidratación.

2.1.3 Beneficios del producto

El agua de coco además de tener un sabor agradable, contiene muchas propiedades nutritivas y medicinales que genera beneficios al cuerpo humano, tales como:

- Hidrata mucho más y de forma más sana que cualquier otra bebida energética.
- Facilita la digestión, el agua de coco tiene una alta concentración de fibra mejorando tu digestión y reduciendo el reflujo.
- Reduce la tensión alta, ya que ayuda a regular los niveles de electrolitos.
- Contiene otros minerales como el magnesio, calcio, sodio y fósforo que ayuda a reponer los nutrientes esenciales.
- Contiene ácido láurico y citoquininas, estos componentes naturales ayudan a minimizar el envejecimiento de las células de la piel.
- Es una bebida baja en calorías, baja en azúcares y 99% libre de grasas.

2.2 Productos Sustitutos y/o complementarios

El producto que se pretende ofrecer satisface la necesidad de rehidratación del cuerpo humano, por tal razón, como productos sustitutos del agua de coco embotellada, se pueden identificar todos los productos que se utilizan para calmar la sed, como el agua, jugos naturales, productos envasados con sabores a frutas, bebidas refrescantes carbonatadas, bebidas hidratantes artificiales, además existen también personas que comercializan el agua de coco de forma artesanal.

2.3 Consumidor final

El agua de coco embotellada se orienta hacia quienes gustan de la alimentación natural; deportistas, estudiantes, amas de casa y todas las personas que tengan tendencia hacia un estilo de vida saludable acompañado de ejercicio, cuidando su la salud y su aspecto físico.

Cabe recalcar que el producto puede ser consumido por personas de cualquier edad, que todos los habitantes del municipio de Cereté sin considerar sexo, edad, nivel económico o cultural son potenciales clientes del producto. Sin embargo, para la investigación de mercado de este proyecto, el criterio de segmentación empleado es el siguiente:

Edad: entre los 15 y 39 años de edad

Geográfica: Cabecera municipal de Cereté

Sexo: hombres y mujeres que gusten de productos hidratantes por las diferentes actividades que realizan durante el día.

Nivel socioeconómico: Todos los estratos socioeconómicos

Se tomó este segmento, por ser personas con un mayor nivel de concientización y conocimiento de los beneficios del consumo de productos naturales que contengan algún valor agregado que puede mantener el buen estado de salud a base de proteínas y nutrientes.

2.4 Delimitación del área geográfica

Cereté es un municipio del Departamento de Córdoba, es un municipio conocido por ser la capital del oro blanco debido a que su economía gira mayormente alrededor del cultivo de algodón. El municipio de Cereté se encuentra ubicado en el departamento de Córdoba, al norte del país. Se encuentra ubicada a 12 metros sobre el nivel del mar y tiene una

temperatura promedio de 29,7 grados centígrados. Cereté está ubicada a 18 kilómetros de Montería capital del departamento de Córdoba, el Municipio limita por el norte con el Municipio de San Pelayo, por el este con el Municipio de Ciénaga de Oro, por el oeste con el Municipio de Montería y por el sur con los Municipios de San Carlos y Montería; su extensión total es equivalente a 629,3 km² (Alcaldía Municipal de Cereté, 2020).

2.5 Análisis de la demanda

2.5.1 Cálculo del tamaño de la muestra

De acuerdo con García, Reding, & López, (2013) “población es el conjunto total de elementos del que se puede seleccionar la muestra y está conformado por elementos denominados unidades de muestreo o unidades muestrales, con cierta ubicación en espacio y tiempo” (p.219).

En el presente proyecto se va a trabajar con una encuesta dirigida a los habitantes de la cabecera del municipio de Cereté entre los 15 y 39 años de edad y de todos los estratos socioeconómicos; siendo así para el cálculo del tamaño de la muestra se tomará como población actual los habitantes con las características descritas con anterioridad.

De acuerdo con el Departamento Nacional de Planeación (DNP, 2020) la población total del municipio es equivalente a 108.409 habitantes, de los cuales 60.220 pertenecen a la cabecera municipal, y el 38,14% de estos se encuentran entre los 15 y 39 años de edad, lo que arroja un total de 22.967 individuos.

El tamaño de la muestra se refiere al número de personas que se incluirán en el estudio; para calcular su tamaño se tomará la siguiente formula:

$$n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot p \cdot q}{e^2 \cdot (N - 1) + (Z^2) \cdot p \cdot q}$$

Dónde:

n = Tamaño de la muestra

Z = Desviación de la muestra (confianza)

P = Probabilidad a favor

Q = Probabilidad de fracaso

e = Error o margen de muestreo

N = Población

Reemplazamos Valores:

Desviación de la muestra (confianza) = 95% (1,96)

Probabilidad a favor = 0,5

Probabilidad de fracaso = 0,5

Error o margen de muestreo = 0,07

Población = 60.220

$$n = \frac{(22.967) \cdot (1,96)^2 \cdot (0,5) \cdot (0,5)}{(0,07)^2 \cdot (22.967 - 1) + ((1,96)^2) \cdot (0,5) \cdot (0,5)}$$

$$n = \frac{(22.967) \cdot 0,9604}{(0,0049 \cdot 22.967) + 0,9604}$$

$$n = \frac{22.057,5}{113,4}$$

n= 195

2.5.2 Instrumento para recolectar la información

El instrumento utilizado para la recolección de la información que determinó la demanda de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté fue un cuestionario previamente elaborado que se aplicó a la muestra calculada con anterioridad (Ver anexo 1).

2.5.3 Cálculo de la demanda actual

Para calcular la demanda actual de agua de coco embotellada fue necesario tomar inicialmente la pregunta número 6 del cuestionario que muestra la aceptación del producto por las personas encuestadas (Ver gráfica 7).

Población= 22.967

Porcentaje de aceptación = 68%

Consumidores Potenciales = 15.618

Seguidamente, se tomó la pregunta número tres que representa las frecuencias de consumo de agua de coco de las personas entrevistadas (ver gráfica 4), primero se subdividieron los consumidores potenciales en las frecuencias respectivas y se promedió el consumo de cada uno de estos grupos, tomando como referencia la presentación de su preferencia; para finalmente calcular la demanda total anual, mediante la multiplicación de la frecuencia, el número de clientes potenciales y el promedio de consumo; como se muestra a continuación:

Tabla 1 Demanda actual

Frecuencia	Porcentaje	Cientes potenciales	Promedio de consumo	Demanda anual
Diariamente	4%	597	0,375	80.648
De 2 a 4 veces a la semana	20%	3.158	0,359	108.825
Una vez a la semana	23%	3.584	0,369	63.486
Cada quince días	21%	3.328	0,417	33.310
Una vez al mes	32%	4.950	0,425	25.244
Total				311.513

Fuente: Elaboración propia

Como evidencia la tabla anterior la demanda de agua de coco es equivalente a 311.513 litros en el año.

2.5.4 Proyección de la demanda actual

Para proyectar la demanda se utilizó la siguiente formula:

$$D_f = D_a (1+i)^n$$

Dónde:

D_f = Demanda Final

D_a = Demanda Actual

i = Índice de crecimiento poblacional (1,5%)

n = Número de años a proyectar

$$D_{f1} = 311.513 (1+0,015)^1 = 316.186$$

$$D_{f2} = 311.513 (1+0,015)^2 = 320.929$$

$$D_{f3} = 311.513 (1+0,015)^3 = 325.743$$

$$D_{f4} = 311.513 (1+0,015)^4 = 330.629$$

$$D_{f5} = 311.513 (1+0,015)^5 = 335.588$$

Tabla 2 Proyección de la demanda

Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
316.186	320.929	325.743	330.629	335.588

Fuente: Elaboración propia

2.6 Análisis de la oferta

Para el análisis de la oferta se tuvieron en cuenta dos almacenes que comercializan agua de coco embotellada importada: Súper Almacenes Olímpica, y Supermercados Ara; también se tuvo en cuenta el producto artesanal, ofrecido por vendedores informales en espacios públicos.

2.6.1 Cálculo de la Oferta Actual

Al consultar en los supermercados y vendedores artesanales del municipio de Cereté el número de productos disponibles para la venta, se obtuvo la siguiente información:

Tabla 3 Oferta actual

		Oferta mensual en botellas	Oferta mensual en litros	Oferta anual en litros
SAO	300ml	170	51	612
ARA	250ml	120	30	360
Artesanal	300ml	145	43,5	522
Total oferta				1494

Fuente: Elaboración propia

En la anterior tabla se muestra el comportamiento de la oferta de agua de coco en el municipio de Cereté en litros; la información se recopiló a través de llamadas telefónicas a los almacenes mencionados. Es válido señalar que, de la información de la oferta de los vendedores artesanales, no

existen registros suficientes, oportunos y claros; pero al existir una oferta por parte de ellos, se asignó el promedio de la oferta de los almacenes señalados.

2.6.2 Proyección de la Oferta Actual

Para la proyección de la oferta actual se utilizó la siguiente fórmula:

$$O_f = O_a (1 + i)^n$$

Dónde:

O_f = Oferta Futura

O_a = Oferta Actual

i = Constante

i = Índice crecimiento del sector de alimentos y bebidas en Colombia, que es del 10,2%

n = año a proyectar

$$Of_1 = 1494 (1 + 0,10)^1 = 1.509$$

$$Of_2 = 1494 (1 + 0,10)^2 = 1.524$$

$$Of_3 = 1494 (1 + 0,10)^3 = 1.539$$

$$Of_4 = 1494 (1 + 0,10)^4 = 1.555$$

$$Of_5 = 1494 (1 + 0,10)^5 = 1.570$$

Tabla 4 Proyección de la oferta

Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
1.509	1.524	1.539	1.555	1.570

Fuente: Elaboración propia

2.7 Determinación del tipo de demanda

2.7.1 Tipo de Demanda

Para hallar el tipo de demanda es necesario encontrar la diferencia entre la demanda actual y la oferta actual; el resultado de la sustracción determinará si existe o no un número de consumidores potenciales de agua de coco embotellada.

Tabla 5 Demanda insatisfecha

Demanda actual	311.513
Oferta actual	1494
Demanda insatisfecha	310.019

Fuente: Elaboración propia

Existe una demanda insatisfecha de 310.541 litros de agua de coco.

2.8 Proyección de la Demanda Insatisfecha

Tabla 6 Proyección de la demanda insatisfecha

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Demanda Proyectada	316.186	320.929	325.743	330.629	335.588
Oferta Proyectada	1.509	1.524	1.539	1.555	1.570
Proyección de la demanda insatisfecha	314.677	319.405	324.204	329.074	334.018

Fuente: Elaboración propia

2.9 Análisis de precios

Tabla 7 Análisis de precios

Marca	Precio
My way Agua de coco	2.600
Coconut	2.750
Artesanales	2.000

Fuente: Elaboración propia

Los precios de las marcas que se encuentran en el supermercado, se encuentran detallados en la tabla anterior; así como el precio ofrecido por las personas que comercializan el agua de coco de forma artesanal en el mercado y vías principales del municipio.

2.10 Canal de comercialización

Figura 1 Canal de comercialización



Fuente: Elaboración propia

La Compañía comercializadora de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté, utilizará un canal de comercialización indirecto, como señala Rueda (2013) “Un canal de distribución suele ser indirecto, porque existen intermediarios entre el proveedor y el usuario o consumidor final. El tamaño de los canales de distribución se mide por el número de intermediarios que forman el camino que recorre el producto” (p.65); se utilizará un canal corto, con un único intermediario entre la empresa Cocosinú y el consumidor final, que estará conformado por tiendas de barrio, supermercados, mercado.

2.11 Imagen Corporativa

Ilustración 1 Imagen corporativa



Fuente: Elaboración propia

3 Módulo técnico y organizacional

3.1 Tamaño del proyecto

La creación de una empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté Córdoba pretende ofrecer una alternativa de hidratación sana, promoviendo en la población el consumo de bebidas saludables como una forma oportuna de prevenir enfermedades y mejorar por tanto la calidad de vida de la población cereteana; para ello contará con el personal capacitado en el tratamiento de este recurso natural y con la maquinaria especializada para el racional y adecuado aprovechamiento de todas las propiedades del coco, como se muestra a continuación:

Tabla 8 Maquinaria y equipo necesaria

Maquinaria y equipo	Cantidad	Costo Total
Máquina peladora de cocos	1	4.600.000
Máquina cortadora de cocos	1	1.900.000
Máquina embotelladora y tapadora	1	32.480.000
Máquina filtradora	1	5.000.000
Máquina etiquetadora	1	1.899.000
Mesas y soportes en acero inoxidable	1	6.350.000
Equipo de laboratorio	1	2.900.000
Furgón marca Kia con termo King	1	40.000.000
TOTAL		95.129.000

Fuente: Elaboración propia

Al ser la capacidad de producción definida por la maquinaria detallada en la tabla anterior y la mano de obra, se considera que para el primer año la empresa debe contar por lo menos con 5 operarios que trabajen de lunes a sábado en el proceso de embotellamiento; siendo así, la empresa estará en capacidad de embotellar aproximadamente 1200 botellas de

agua de coco al día, en una presentación de 250ml, lo que equivale a 432.000 botellas en su primer año; y aumentará según lo requerido por el mercado.

3.2 Localización

Para la localización del proyecto es indispensable el análisis de una macro localización y micro localización; esta consiste en la selección de zonas y áreas donde operará el proyecto coordinando con las variables como mano de obra, mercado, servicios básicos, transporte, materiales y entre otros al igual que otros factores geográficos, sociales, económicos, institucionales. De esta manera llegando a una concisa respuesta que nos ayude a tomar la mejor decisión para llegar a una producción efectiva (Trujillo, 2014).

3.2.1 Macrolocalización

“Este análisis nos indica cuál es la mejor alternativa de instalación del proyecto dentro de la macro localización. En la cual se determinarán todos los aspectos como la cercanía de los proveedores, disponibilidad de los servicios básicos, entre otros” (Mendoza, 2008).

Para definir la localización de la empresa se evalúan tres municipios colindantes a dónde se encuentra el público objetivo: Cereté, San Carlos y San Pelayo; se evalúan con calificaciones de 1 a 100 en factores económicos, culturales, políticos y sociales; dentro de los cuales se da más importancia a la distancia de proveedores y vías de comunicación, por la actividad a la que se dedicará la empresa.

Tabla 9 Macrolocalización

Factores Relevantes	Peso asignado (0-1)	Alternativa de localización					
		Cereté		San Carlos		San Pelayo	
		Calificación Esc.1-100	Calificación ponderada	Calificación Esc.1-100	Calificación ponderada	Calificación Esc.1-100	Calificación ponderada
Económicos							
Ubicación de PYMES	0,1	85	8,5	65	6,5	70	7
Desarrollo económico de la región	0,1	85	8,5	65	6,5	70	7
Vías de comunicación	0,15	90	13,5	70	10,5	75	11,25
Distancia de proveedores	0,2	85	17	70	14	75	15
Dinamismo económico	0,1	80	8	70	7	70	7
Culturales							
Hábitos de compra	0,1	85	8,5	75	7,5	80	8
Políticos							
Regulaciones específicas	0,05	80	4	80	4	80	4
Sociales							
Interés del Municipio	0,1	80	8	75	7,5	75	7,5
Actitud de la comunidad empresarial	0,1	85	8,5	75	7,5	75	7,5
TOTAL	1		84,5		71		74,25

Fuente: Elaboración propia

Como se evidencia en la anterior tabla, se elige el municipio de Cereté por un puntaje ponderado de 84,5; al obtener mayor calificación en factores relevantes como ubicación de pymes, desarrollo económico de la región, vías de comunicación, distancia de proveedores, dinamismo económico, interés del Municipio y actitud de la comunidad empresarial. De manera que la localización óptima de la empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada es en el municipio de Cereté, Córdoba.

3.2.2 Microlocalización

“Este análisis nos indica cuál es la mejor alternativa de instalación del proyecto dentro de la macro localización. En la cual se determinarán todos los aspectos como la cercanía de los proveedores, disponibilidad de los servicios básicos, entre otros” (Mendoza, 2008).

Posteriormente se deben evaluar dentro del municipio elegido tres localizaciones que tienen características similares; según la ponderación se encontrará un lugar estratégico, pues permitirá realizar un análisis de la ubicación para tomar una decisión, los lugares a analizar son: al norte, sur y centro del municipio; bajo los siguientes criterios:

Disponibilidad locativas, área disponible, costo de arriendo y servicios, afluencia de clientes, condiciones de vías de acceso, seguridad y cercanía a los proveedores.

Tabla 10 Microlocalización

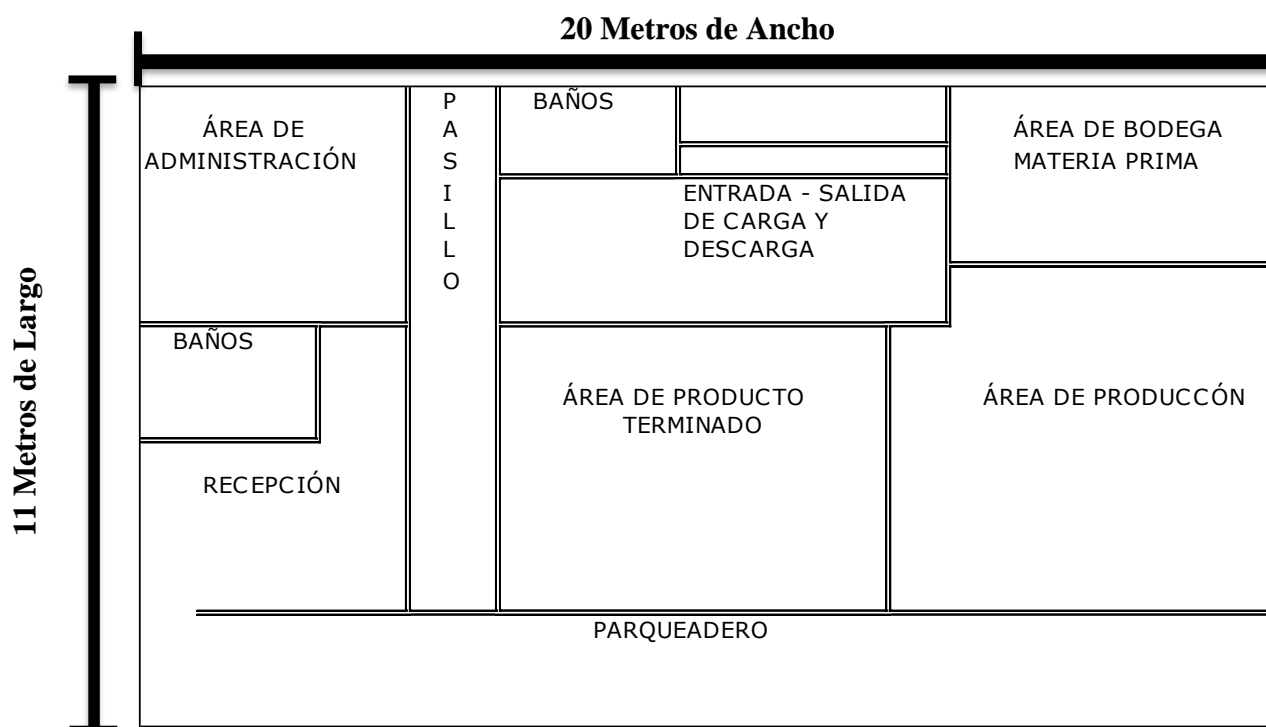
Factores Relevantes	Peso asignado (0-1)	Alternativa de localización					
		Norte de la ciudad		Sur de la ciudad		Centro de la ciudad	
		Calificación (0-100)	Peso ponderado	Calificación (0-100)	Peso ponderado	Calificación (0-100)	Peso ponderado
Disponibilidades locativas	0,2	75	15	80	16	80	16
Área disponible	0,25	90	22,5	85	21,25	75	18,75
Costo de arriendo y servicios	0,15	80	12	85	12,75	80	12
Afluencia de clientes	0,15	70	10,5	70	10,5	85	12,75
Condiciones de vías de acceso	0,1	90	9	85	8,5	80	8
Seguridad y cercanía a los proveedores	0,15	90	13,5	75	11,25	80	12
TOTAL	1		82,5		80,25		79,5

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con la tabla anterior la localización que genera más beneficios para la empresa es al norte de la ciudad, con una puntuación de 82,5, debido a criterios o factores relevantes como: área disponible, condiciones de vías de acceso y seguridad y cercanía a los proveedores.

3.3 Distribución en planta

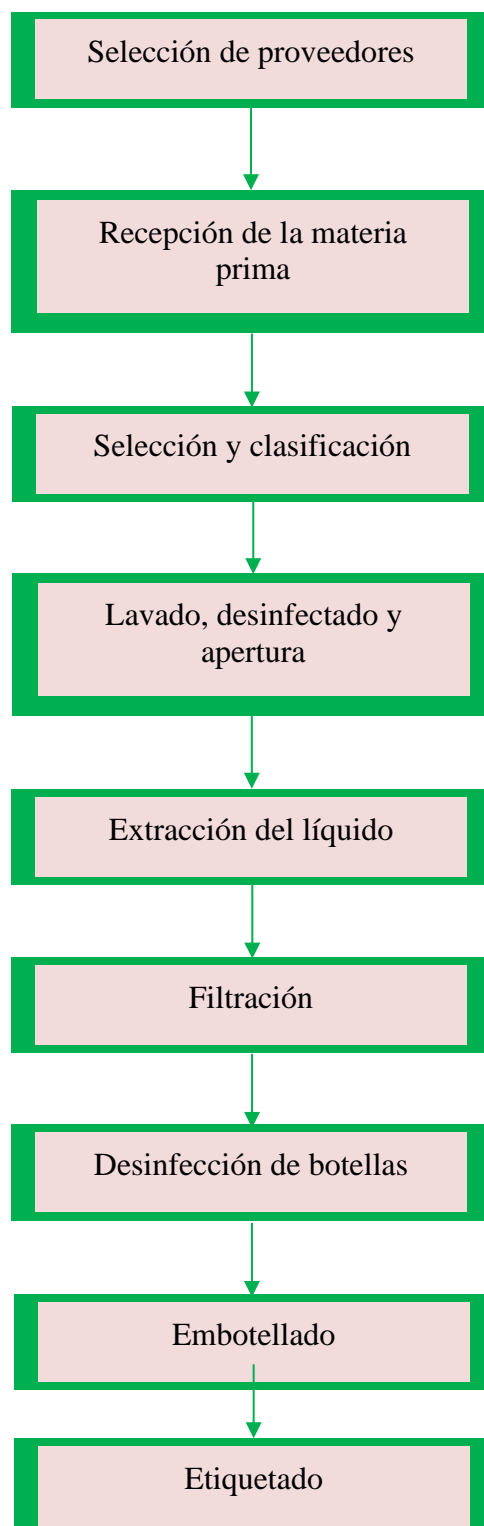
Ilustración 2 Distribución en planta



Fuente: Elaboración propia

3.4 Proceso de producción

Figura 2 Proceso del servicio



Fuente: Elaboración propia

3.4.1 Descripción del proceso

Selección de proveedores: la primera etapa del proceso de embotellamiento de agua de coco, consiste en la selección de los proveedores que deben proveer un producto de buena calidad, a un precio razonable y deben estar disponibles para que la empresa pueda cumplir con los pedidos de sus clientes, teniendo en cuenta que se debe extraer el agua de coco en las 24 horas posteriores a la recolección de este. También es indispensable que los proveedores realicen buenas prácticas durante la cosecha y almacenamiento de los cocos; los cuales deben estar en contacto con superficies limpias y no se debe permitir que entren en contacto con la tierra ni con agentes químicos.

Recepción de la materia prima: el proceso productivo dentro de la empresa comienza por la recepción de la fruta; durante la descarga, se deben manejar con cuidado, nunca dejarla caer, para prevenir su rotura. Posteriormente se deben llevar hacia la zona de pesaje, donde se encuentra la gramera industrial y es pesada, Las pipas recolectadas tienen que ser pasadas con el propósito de verificar lo acordado con el proveedor; y se almacenan en un lugar limpio, fresco y bien ventilado, en una tarima y protegidos de la luz solar directa.

Selección y clasificación: esta etapa del proceso se realiza de manera manual por parte de los operarios de la empresa, en esta inspección el operario observa el estado, la calidad y la madurez de la fruta, ya que para comercializar el agua de coco embotellada es imprescindible que los cocos a utilizar tengan un estado correcto de desarrollo, y que estén en buen estado.

Lavado, desinfectado y apertura: para que se mantenga la higiene durante la producción se lleva a cabo la desinfección de los cocos, para lo cual se deben sumergir en

una solución desinfectante líquida conteniendo cloro diluido, para reducir el número de microorganismos presentes en la cáscara; es necesario quitar la suciedad, los restos o cualquier tipo de contaminación en la cáscara y en la nuez. Luego se procede a la apertura inicial de la materia prima, aquí se debe examinar el olor y color del coco, ya que si se encuentran rancios pueden dañar la calidad del producto por contaminación de los embudos.

Extracción del líquido: en esta operación se cortan los cocos ya seleccionados, lavados y desinfectados previamente. Se extrae todo el líquido del coco y se deposita en un recipiente para su posterior filtración.

Filtración: seguidamente, el líquido pasa por un filtro, este es un sistema que permite atrapar las partículas que estén por dentro de la cavidad de la pipa, como basura y carne de coco.

Desinfección de botellas: las botellas y todas las herramientas para embotellar deberán ser desinfectadas con agua oxigenada y agua caliente.

Embotellado: Este proceso se realiza en una envasadora automática. El llenado en caliente tiene como objetivo lograr la desinfección y esterilidad del envase (Bernal, Galvez, Laureano, Miranda, & Torreblanca, 2017).

Etiquetado: Las botellas ingresan a la etiquetadora que coloca la etiqueta a la altura del panel de la botella.

3.5 Naturaleza jurídica

La empresa dedicada la comercialización de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté-Córdoba, se constituirá como una Sociedad de responsabilidad limitada (SRL), se escogió este tipo de naturaleza jurídica principalmente porque la responsabilidad de los socios es de forma limitada según el monto de capital que hayan aportado a la hora de constituir la. Para su constitución, se deben seguir los lineamientos contenidos en el artículo 110 del código de comercio, que exige que se eleve a escritura pública ante notario, y exprese los siguientes ítems:

- ✓ Nombre y domicilio de los socios
- ✓ Domicilio social
- ✓ Objeto social determinado
- ✓ Capital social
- ✓ Duración precisa de la sociedad
- ✓ Causales de disolución anticipada de la misma.

3.6 Misión

Ofrecemos una alternativa de hidratación natural, con alto valor nutricional, calidad y sabor exquisito; que brinde beneficios a la salud de la población cereteana y garantice la ejecución de procesos de calidad.

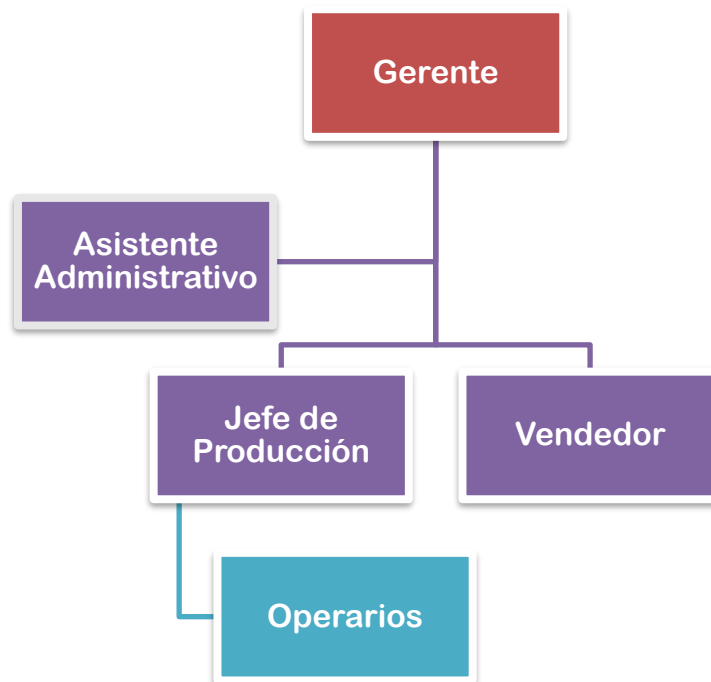
3.7 Visión

Convertirnos en la empresa líder en la comercialización de Agua de coco en la región cereteana; contando con personal altamente capacitado, promoviendo el cuidado de los

recursos naturales y proporcionando una opción de hidratación saludable al mercado en la población medio sinuana.

3.8 Organigrama

Figura 3 Organigrama




Fuente: Elaboración propia

3.9 Manual de funciones

El manual de funciones y responsabilidades es una herramienta que establece las funciones de cada uno de los empleados que formen parte del recurso humano de la empresa; según Japón, (2016) un manual de funciones es un documento que se prepara en una empresa con el fin de delimitar las responsabilidades y las funciones de los empleados, este debe describir con claridad todas las actividades y distribuir las responsabilidades en cada uno de los cargos de la organización. A continuación, se evidencia el manual de funciones de Coco Sinú Limitada:

Tabla 11 Manual de funciones Gerente General

	
Descripción	
Cargo:	Gerente General
Sección:	Administrativa
Requisitos de formación:	Título profesional en Administración, Ingeniería industrial y afines
Experiencia:	Mínimo dos (2) años de experiencias en empresas similares
Competencias requeridas	Planeación, direccionamiento estratégico, gestión del talento humano, contabilidad, finanzas, aspectos legales, manejo de office, manejo de conflictos, técnica de negociación.
Habilidades y valores	Habilidades comunicativas, liderazgo, toma de decisiones, iniciativa, pensamiento crítico, responsabilidad.
Relaciones	
Supervisado por:	Junto de socios
Supervisa a:	Todos los cargos de la compañía
Misión	
Planear, organizar, dirigir, controlar, supervisar, todas las actividades y operaciones de la empresa.	
Funciones	
Representar legal y jurídicamente a la empresa.	
Establecer y mantener las relaciones de la empresa con sus grupos de interés.	
Dirigir el personal de la empresa hacia los objetivos definidos.	
Velar el cumplimiento de las políticas de la empresa.	
Gestionar el recurso humano de la empresa.	
Promover un cálido clima organizacional dentro de la organización.	
Definir las estrategias de marketing y ventas	
Liderar el desarrollo de estrategias y el foco de innovación de la empresa.	
Realizar los procesos de contratación.	
Desarrollar metas a corto, mediano y largo plazo para el posicionamiento de la empresa.	
Emitir los informes de los estados financieros exigidos.	
Atender los conflictos o contingencias que puedan surgir durante el desarrollo normal de las actividades de la empresa.	
Aplicar sus conocimientos, principios para conseguir los objetivos de la empresa.	

Revisión y autorización del pago de Nómina.
Evaluar el desempeño de los empleados de Coco Sinú
Proponer estrategias que promuevan la satisfacción de los clientes.
Determinar las fuentes de financiación de la empresa
Ejercer control constante sobre los planes de venta y marketing.
Entregar informes periódicos a la junta de socios de la rentabilidad y desarrollo de la empresa

Fuente: Elaboración propia

Tabla 12 Manual de funciones Asistente Administrativo

	
Descripción	
Cargo:	Asistente Administrativo
Sección:	Administrativa
Requisitos de formación:	Título técnico o tecnólogo en contabilidad o administración.
Experiencia:	Mínimo un (1) año de experiencia en cargos similares
Competencias requeridas	Conocimientos en planeación, contabilidad, administración; manejo de procesadores de texto, hojas de cálculo, bases de datos, comunicaciones, programas empresariales de contabilidad, facturación, planificación de tareas.
Habilidades y valores	Comunicación asertiva, responsabilidad, organización, iniciativa, trabajo en equipo.
Relaciones	
Supervisado por:	Gerente General
Supervisa a:	Ninguno
Misión	
Brindar soporte a todas las actividades de la organización.	
Funciones	
Apoyar al gerente general en las tareas administrativas.	
Recepción y comunicación de PQR.	
Atender las llamadas telefónicas.	
Agendar conferencias telefónicas y reuniones.	
Manejo del equipo de computación y comunicación.	
Atender el recibo y envío de la correspondencia de la empresa.	
Realizar los giros y pagos a terceros con la autorización del gerente.	
Velar por los documentos e información de la empresa	

Elaborar la nómina de personal
Tomar los pedidos de materiales requeridos
Las demás asignadas por el jefe inmediato.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 13 Manual de funciones Jefe de producción

	
Descripción	
Cargo:	Jefe de producción
Sección:	Operativa
Requisitos de formación:	Título profesional en Ingeniería de alimentos y afines.
Experiencia:	Mínimo dos (2) años de experiencias en empresas productoras de bebidas.
Competencias requeridas	Conocimiento del proceso productivo de bebidas; conocimiento de normas sanitarias y buenas prácticas de manufactura.
Habilidades y valores	Manejo de personal, responsabilidad, integridad, honestidad, trabajo en equipo, comunicación asertiva.
Relaciones	
Supervisado por:	Gerente general
Supervisa a:	Operarios
Misión	
Cumplir con las metas de producción establecidas por el gerente y verificar el cumplimiento de las normas sanitarias.	
Funciones	
Determinar los requerimientos de Materia prima e insumos.	
Seleccionar la materia prima y verificar su estado inocuo.	
Apoyar al gerente general en la selección de proveedores.	
Dirigir el proceso de embotellamiento del agua de coco.	
Realizar el control de calidad del producto ofrecido.	
Supervisar el buen estado de los equipos y herramientas de trabajo del área operativa.	
Atender los conflictos o contingencias que puedan surgir durante el desarrollo normal del área operativa.	
Supervisar las actividades desempeñadas por los operarios.	

Determinar las necesidades del área de producción.
Verificar la Inocuidad y calidad en las operaciones de embotellado del agua de coco.
Llevar la documentación respectiva a los planes de producción.
Mantener constante comunicación y brindar asesoría al Gerente en todo lo relacionado con la producción.
Planificar y controlar los tiempos de ejecución de actividades de los operarios.
Elaborar los informes correspondientes a las actividades desempeñadas.
Las demás asignadas por el jefe inmediato.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 14 Manual de funciones Operarios

	
Descripción	
Cargo:	Operarios
Sección:	Operativa
Requisitos de formación:	Bachiller académico
Experiencia:	Mínimo un (1) año de experiencia en empresas productoras de bebidas.
Competencias requeridas	Conocimiento del proceso productivo de bebidas; conocimiento de normas sanitarias, higiene y buenas prácticas de manufactura; manejo de maquinaria y equipos.
Habilidades y valores	Puntualidad, responsabilidad, integridad, honestidad, trabajo en equipo, respeto.
Relaciones	
Supervisado por:	Jefe de operaciones
Supervisa a:	Ninguno
Misión	
Cumplir con los planes de producción estipulados.	
Funciones	
Recepción y bodegaje de materias primas y otros materiales.	
Selección y desinfección de la materia prima.	
Llevar el control de calidad de los cocos y demás materiales	
Realizar el proceso de embotellamiento, desde la extracción del líquido hasta el tapado y etiquetado.	
Encargarse de la operatividad de las máquinas.	

Mantener aseado y en orden el lugar de trabajo.
Informar al jefe inmediato cualquier dificultad o contingencia que se presente.
Cumplir con los requerimientos de los planes de producción.
Las demás asignadas por el jefe inmediato.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 15 Manual de funciones Vendedor

	
Descripción	
Cargo:	Vendedor
Sección:	Comercial
Requisitos de formación:	Técnico en ventas
Experiencia:	Mínimo un (1) año de experiencia.
Competencias requeridas	Manejo de herramientas informáticas, procesadores de texto, hojas de cálculo, programas empresariales.
Habilidades y valores	Inteligencia emocional, habilidades comunicativas, fluidez verbal, calidez, amabilidad, respeto, trabajo en equipo.
Relaciones	
Supervisado por:	Gerente general
Supervisa a:	Ninguno
Misión	
Garantizar la comercialización de la bebida Coco Sinú, ofreciendo cordial atención a los clientes y sus necesidades.	
Funciones	
Atender todas las solicitudes de los clientes de la empresa de manera cálida y cordial.	
Tener comunicación constante con los clientes de Coco Sinú para ofrecer sus productos.	
Registrar las entradas y salidas de los productos.	
Cumplir con los pedidos requeridos por los clientes	
Controlar las existencias del inventario.	
Elaborar los cronogramas de pedidos de los clientes.	
Cumplir con los pedidos requeridos por los clientes	
Recopilar información sobre hábitos de compra y consumo de los clientes y consumidores.	
Recibir el pago por los productos vendidos a los clientes.	
Emitir las facturas correspondientes a la venta de los productos.	

Administrar las redes sociales y página web de la empresa.
Apoyar al gerente general en el establecimiento de estrategias de marketing y ventas.
Presentar informes de ventas semanales al Gerente general.
Las demás asignadas por el jefe inmediato.

Fuente: Elaboración propia

3.10 Reglamento Interno de trabajo

El conjunto de reglamentos, disposiciones, y demás normas emitidas por las autoridades competentes, y cuya aplicación se relaciona con la creación, ejecución, operación y puesta en marcha de la empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté, Córdoba se encuentra contenido en el anexo 3 del presente documento.

4 Módulo de impacto Económico, Social y Ambiental

4.1 Impacto económico

El impacto económico se entiende como la capacidad de crear empresas, generar empleo y riqueza, así como la posibilidad de promover y estabilizar un bienestar económico en el sector, con base en las condiciones previas a la creación de la empresa (Gutiérrez, et al., 2018). Teniendo en cuenta que la palma de coco es un producto cultivado por muchas familias cordobesas, se espera adquirir los insumos y materias primas necesarias para el embotellamiento de agua de coco de productores locales; lo que fortalecerá la economía de la región; por otra parte, a través de la contratación de habitantes del municipio de Cereté para que realicen las actividades administrativas y operativas de la empresa, se contribuye a la generación de empleo.

4.2 Impacto social

Antes de poner en marcha un proyecto, es necesario determinar en qué medida puede beneficiar a la comunidad donde se localizará; Hernández, (2017) manifiesta que el estudio de impacto social es un proceso que puede contribuir a garantizar el logro de beneficios y la prevención de daños de futuros proyectos.

La creación de una empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada, al ser una alternativa de hidratación sana, aporta significativamente a la mejora de la salud de la población; así como también promueve en ellos el consumo de bebidas y alimentos saludables, que contribuyen a la mejora de su calidad de vida. Así mismo, la empresa participará en la creación de nuevas fuentes de empleo, tanto directos dentro de la empresa; como indirectos, por incentivar a los cultivadores a la producción de

coco de manera industrial, lo que aumentará significativamente la oferta de empleo, y este último podrá garantizar una vida digna a la población.

4.3 Impacto ambiental

El impacto ambiental es considerado como uno de los aspectos más importantes a la hora de evaluar un proyecto. Según los autores Rodríguez et al. (2014), “La evaluación de la factibilidad o viabilidad ambiental tiene por objetivo, la identificación, predicción e interpretación de los impactos ambientales que un proyecto produciría en caso de ser ejecutado, así como la prevención, corrección y valoración del mismo” (p. 18). CocoSinú puede generar un impacto negativo al deterioro al medio ambiente, por la generación de residuos en el proceso de extracción de la corteza del coco, y la comercialización de un producto que para su embotellado, transporte y posterior eliminación provoca diversos impactos medioambientales.

Sin embargo el proyecto procurará evitar los posibles errores y deterioros de su actividad al medioambiente, por lo cual se darán indicaciones para que el impacto del mismo sea neutralizado en la mayor medida posible, tales como:

- La recolección de residuos sólidos, como la corteza del coco y el resto de basura será ubicada en contenedores cerrados hasta la llegada del camión recolector de basura, lo cual se realizará todos los días y a la misma hora, según la estipulada para la zona.
- Se apuesta por el cuidado del medio ambiente, con una cultura de promoción y prevención ambiental, que procurará concientizar a los consumidores en (reducir, reutilizar y reciclar) las botellas donde se envasará el producto.

- La empresa estará orientada al cuidado y uso racional de los recursos naturales; a través del aprovechamiento de todas las propiedades de este recurso natural, se espera con ello, contribuir a minimizar el impacto ambiental.
- Se capacitará al personal operativo sobre el uso adecuado de las materias primas e insumos, la energía y el agua.

5 Módulo financiero

5.1 Inversiones

Para la creación de una empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada, es necesario contar con la siguiente inversión; en la que se encuentran los activos fijos y activos diferidos. Los activos fijos están conformados por la maquinaria necesaria para el procesamiento de la materia prima, los equipos de cómputo y los muebles y enseres necesarios para el funcionamiento de la empresa; mientras que los activos diferidos son aquellos pagados por anticipados para su constitución y puesta en marcha.

Tabla 16 Inversión en obras físicas

Detalle de Inversión	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Vida Útil Años
Construcciones y edificaciones	1	90.000.000	90.000.000	20
Cuarto frio	1	28.000.000	28.000.000	20
TOTAL			118.000.000	

Fuente: Elaboración propia

Para el almacenamiento y conservación de los productos que comercializará la empresa se invertirá en un cuarto frio; de igual manera se adquirirán construcciones y edificaciones, para un total de obras físicas de \$ 118.000.000.

Tabla 17 Inversión en maquinaria y equipo

Detalle de Inversión	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Vida Útil Años
Máquina peladora de cocos	1	4.600.000	4.600.000	10
Máquina cortadora de cocos	1	1.900.000	1.900.000	10
Máquina embotelladora y tapadora	1	32.480.000	32.480.000	10
Máquina filtradora	1	5.000.000	5.000.000	10
Máquina etiquetadora	1	1.899.000	1.899.000	10
Mesas y soportes en acero inoxidable	1	6.350.000	6.350.000	10
Equipo de laboratorio	1	2.900.000	2.900.000	10
Furgón marca Kia con termo King	1	40.000.000	40.000.000	10
TOTAL			95.129.000	

Fuente: Elaboración propia

La maquinaria y equipo está conformada por todas las herramientas e implementos que permitirán desarrollar procesos eficientes en la extracción y embotellamiento del producto, para la suma de \$ 95.129.000.

Tabla 18 Equipo de computación y comunicación

Detalle de Inversión	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Vida Útil Años
Computador Portátil	3	1.990.000	5.970.000	5
Impresora laser	1	650.000	650.000	5
Caja registradora Casio pcr t280	1	570.000	570.000	5
calculadora sencilla	1	34.900	34.900	1
Teléfono	1	130.000	130.000	5
TOTAL			7.354.900	

Fuente: Elaboración propia

El equipo de cómputo y comunicación permitirá a la empresa realizar las actividades relacionadas con el área administrativa y de ventas, ascendiendo a una inversión de \$7.354.900.

Tabla 19 Inversión en muebles y enseres

Detalle de Inversión	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Vida Útil Años
Escritorio + silla gerencial	1	645.000	\$ 645.000	5
Escritorio	2	290.000	\$ 580.000	5
Silla ejecutiva	2	185.000	\$ 370.000	5
Ventilador de techo	4	180.000	\$ 720.000	3
Aire acondicionado	1	1.200.000	\$ 1.200.000	3
Sillas sala de espera	2	680.000	\$ 1.360.000	5
Archivador	1	600.000	\$ 600.000	5
TOTAL			5.475.000	

Fuente: Elaboración propia

El mobiliario que se utilizará para las oficinas de la empresa se detalla en la tabla anterior.

Tabla 20 Inversiones en activos intangibles

Detalle de Inversión	Costo total
Estudio de prefactibilidad	400.000
Estudio de factibilidad	800.000
Licencias y tramites	920.000
Montaje y puesta en marcha	1.600.000
Gastos de organización	550.000
Imprevistos	700.000
Total Inversión en Activos Intangibles	4.970.000

Fuente: Elaboración propia

Los activos diferidos se generan al constituir la empresa; están conformados por los estudios que permitirán conocer la factibilidad de su puesta en marcha y los trámites requeridos para este proceso.

5.2 Costos y Gastos

A continuación, se determinan los costos necesarios para producir las bebidas de agua de coco, en los que se considera: mano de obra, materiales, servicios, depreciación, remuneración al personal administrativo, gastos de venta y demás gastos administrativos.

Tabla 21 Costo de mano de obra

Cargo	Remuneración Mensual	Remuneración Actual	Prestaciones Sociales	Costo total
Mano de Obra Directa				
Jefe de operarios	1.500.000	18.000.000	6.835.500	24.835.500
Operarios (5)	5.000.000	60.000.000	22.785.000	82.785.000
SUBTOTAL				107.620.500
Mano de Obra Indirecta				
SUBTOTAL				-
TOTAL				107.620.500

Fuente: Elaboración propia

La mano de obra considera las personas que participa en el proceso de embotellamiento del producto; dentro de este grupo destaca la mano de obra directa conformada por los empleados que manipulan, seleccionan y participan en todo el proceso de embotellamiento. Dicho proceso será realizado por 5 operadores de planta y supervisado por un jefe de operaciones.

Tabla 22 Costo de materiales primer año de operación

Material	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
MATERIALES DIRECTOS				
Pipa de coco	Unidades x 300ml	180.000	1100	198.000.000
Botella PET con tapa	Unidad	432.000	694	299.808.000
Etiqueta	Unidad	432.000	583	251.856.000
Subtotal Materiales Directos				749.664.000
MATERIALES INDIRECTOS				
				-
Subtotal Materiales Indirectos				-
TOTAL				749.664.000

Fuente: Elaboración propia

Para la transformación de la materia prima al producto final, en el proyecto propuesto se requiere como materia prima: la pipa de coco, la cual debe encontrarse en un periodo de 5 a 7 meses para que el producto conserve mayores valores nutricionales; y las botellas y etiquetas necesarias para el embotellado.

Tabla 23 Costo de servicios - primer año de operación

Servicios	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Energía	KW/HORA	12	460.000	5.520.000
Acueducto y alcantarillado	M3	12	350.000	4.200.000
Gas natural		12	300.000	3.600.000
Internet Wifi y televisión	IMPULSO	12	90.000	1.080.000
Telefonía	PLAN	12	45.000	540.000
TOTAL				14.940.000

Fuente: Elaboración propia

Los servicios indispensables para la elaboración del producto final, por permitir el funcionamiento de la maquinaria y equipo se encuentran en la anterior tabla generando un costo de \$ 14.940.000.

Tabla 24 Gastos por depreciación

Activos	Vida Útil	Costo	2020	2021	2022	2023	2024	Valor Residual
Construcciones y edificaciones	20	90.000.000	4.500.000	4.500.000	4.500.000	4.500.000	4.500.000	67.500.000
Cuarto frio	20	28.000.000	1.400.000	1.400.000	1.400.000	1.400.000	1.400.000	21.000.000
Máquina peladora de cocos	10	4.600.000	460.000	460.000	460.000	460.000	460.000	2.300.000
Máquina cortadora de cocos	10	1.900.000	190.000	190.000	190.000	190.000	190.000	950.000
Máquina embotelladora y tapadora	10	32.480.000	3.248.000	3.248.000	3.248.000	3.248.000	3.248.000	16.240.000
Máquina filtradora	10	5.000.000	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000	2.500.000
Máquina etiquetadora	10	1.899.000	189.900	189.900	189.900	189.900	189.900	949.500
Mesas y soportes en acero inoxidable	10	6.350.000	635.000	635.000	635.000	635.000	635.000	3.175.000
Equipo de laboratorio	10	2.900.000	290.000	290.000	290.000	290.000	290.000	1.450.000
Furgón marca Kia con termo King	10	40.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	20.000.000
Escritorio + silla gerencial	5	645.000	129.000	129.000	129.000	129.000	129.000	-
Escritorio	5	580.000	116.000	116.000	116.000	116.000	116.000	-
Silla ejecutiva	5	370.000	74.000	74.000	74.000	74.000	74.000	-
Ventilador de techo	3	720.000	240.000	240.000	240.000	-	-	-
Aire acondicionado	3	1.200.000	400.000	400.000	400.000	-	-	-
Sillas sala de espera	5	1.360.000	272.000	272.000	272.000	272.000	272.000	-
Archivador	5	600.000	120.000	120.000	120.000	120.000	120.000	-
TOTAL			16.763.900	16.763.900	16.763.900	16.123.900	16.123.900	136.064.500

Fuente: Elaboración propia

La depreciación de los activos fijos de la empresa se calculó de acuerdo a la naturaleza de los bienes y la duración de su vida útil. El cálculo se realizó bajo el método de depreciación lineal, en otras palabras, el valor que pierde el activo es exacto en cada uno de los años evaluados.

Tabla 25 Remuneración al personal administrativo

Cargo	Remuneración Mensual	Remuneración Actual	Prestaciones Sociales	Remuneración Total Anual
Gerente general	2.000.000	24.000.000	9.114.000	33.114.000
Asistente Admin.	1.000.000	12.000.000	4.557.000	16.557.000
Vendedor	1.000.000	12.000.000	4.557.000	16.557.000
TOTAL				66.228.000

Fuente: Elaboración propia

En los gastos del personal administrativo están incluidos los salarios y prestaciones sociales del gerente, el asistente administrativo y el vendedor, que desempeñarán sus funciones en el área administrativa de la empresa.

Tabla 26 Otros gastos administrativos

Detalle	Costo Mensual	Costo Anual
Elementos de aseo y cafetería	350.000	4.200.000
Industria y Comercio	900.000	10.800.000
Útiles y Papelería	170.000	2.040.000
TOTAL		17.040.000

Fuente: Elaboración propia

El total de otros gastos administrativos será de \$ 17.040.000, incluyendo los gastos relacionados con los elementos de aseo, cafetería, útiles, papelería, industria y comercio.

Tabla 27 Gasto de venta

Detalle	Costo anual	Observación
Publicidad	2.000.000	
TOTAL	2.000.000	

Fuente: Elaboración propia

Los gastos de venta se originan por las estrategias de marketing que se utilizarán para dar a conocer el producto, tales como: anuncios en la radio, tarjetas de presentación, volantes, redes sociales, entre otros.

Tabla 28 Amortización de gastos diferidos

Activos	Plazo de Amortización	Costo	Valor Anual a Amortizar				
			2021	2022	2023	2024	2025
Gastos Pre-operativos.	5	4.970.000	994.000	994.000	994.000	994.000	994.000
VALOR A AMORTIZAR							
Fuente: Elaboración propia							

Como se mencionó con anterioridad los gastos diferidos son los que se realizan al constituir la empresa; es por ellos que la legislación permite amortizarlos en un período de 5 años, como se muestra en la tabla anterior.

Tabla 29 Distribución de costos

Detalle	Costos	Costos Totales	
		Costos Fijos	Costos Variables
Costos de Producción.			
M de O. Directa	107.620.500		107.620.500
Materia Prima Directa	749.664.000		749.664.000
Servicios	14.940.000		14.940.000
Depreciación	16.763.900	16.763.900	
SUBTOTAL	888.988.400	16.763.900	872.224.500
Gastos de Adm.			
Sueldos y Prestac.	66.228.000	66.228.000	
Otros Gast. Adm.	17.040.000	17.040.000	
Amortización.	994.000	994.000	
SUBTOTAL	84.262.000	84.262.000	
Gastos de ventas			
Publicidad	2.000.000	2.000.000	
SUBTOTAL	2.000.000	2.000.000	
TOTAL	975.250.400	103.025.900	872.224.500
Fuente: Elaboración propia			

5.3 Cálculo del punto de equilibrio

A continuación, se calculará el punto de equilibrio en cantidades, es decir, el número de unidades que se deben vender para que los ingresos sean iguales a los egresos. Para calcular el punto de equilibrio se utilizaron las siguientes formulas:

$$Pe = \frac{CT}{Pvu - Cvu}$$

$$Cvu = \frac{Cv}{Q}$$

$$Pvu = Cu + \frac{Cu \times M}{1 - m}$$

$$Cu = \frac{CT}{Q}$$

Dónde:

Pe = Punto de equilibrio

CT = Costos Totales

Pvu = Precio de Venta Unitario

Cvu = Costo Variable Unitario

Cf = Costos fijos

Cv = Costos Variables

Q = Cantidad

Reemplazando valores:

Reemplazando valores:

$$Cu = \frac{975.250.400}{432.000}$$

$$Cu = 2.258$$

$$Pvu = 2.258 + \frac{2.258 \times 0,2}{1 - 0,8}$$

$$Pvu = 2.822$$

$$Cvu = \frac{872.224.500}{432.000}$$

$$Cvu = 2.019$$

$$Pe = \frac{103.025.900}{2.822 - 2.019}$$

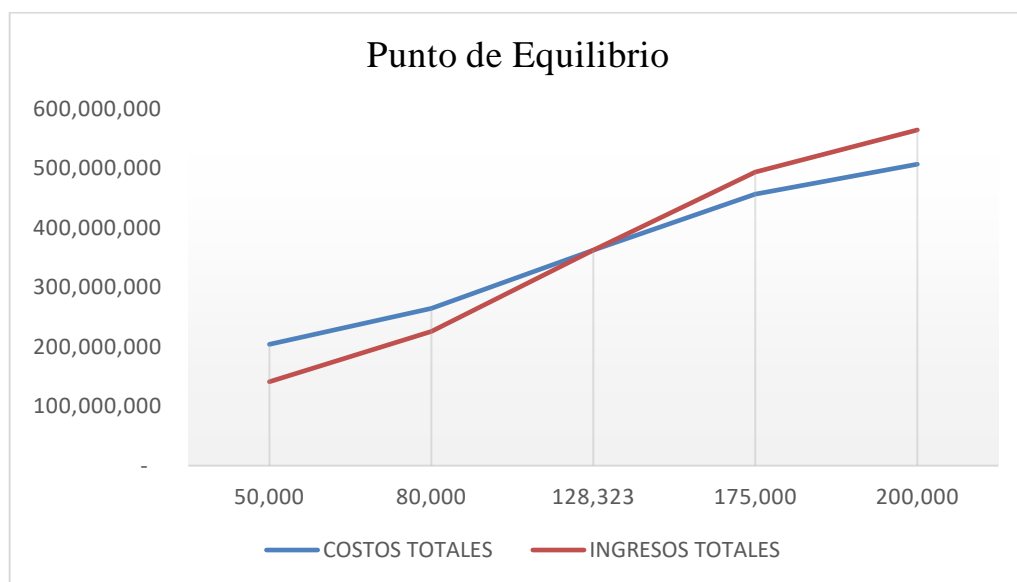
$$Pe = 128.323 \text{ Botellas de agua de coco}$$

Tabla 30 Punto de equilibrio

Costo unitario	Costos Totales	Precio de venta unitario	Costo variable unitario	Punto de Equilibrio
2.258	975.250.400	2.822	2.019	128.323

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 1 Punto de equilibrio



Fuente: Elaboración propia

La gráfica anterior permite validar el punto de equilibrio; cuando las unidades vendidas sean iguales a 128.323, los ingresos podrán cubrir el total de los costos, y no habrá ninguna utilidad.

5.4 Proyecciones financieras para el periodo de evaluación

Las proyecciones están realizadas a 5 años, con base en el índice de inflación para diciembre de 2019, equivalente a 3,8%.

Tabla 31 Programa de inversión fija del proyecto

Concepto	Años					
	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Activos fijos tangibles						
Construcciones y edificaciones	118.000.000					
Maquinaria y equipo	95.129.000					
Equipo de comunicación y computación	7.354.900					
Muebles y enseres	5.475.000					
Subtotal	225.958.900					
Activos Diferidos						
Gastos Pre-operativos	4.970.000					
Subtotal	4.970.000					
Total Inversión Fija	230.928.900					

Fuente: Elaboración propia

La inversión fija que se requiere para la puesta en marcha del proyecto tanto en activos tangibles como intangibles, es igual a \$ 230.928.900. Aquí se contempla el movimiento o flujo de capital enfocado a la inversión del proyecto, pero no se tienen en cuenta las inversiones adicionales, que puedan llevarse a cabo luego de puesta en marcha de la empresa.

5.4.1 Cálculo del capital de trabajo

Costo de producción – depreciación 872.224.500

Gastos de administración - amortización 83.268.000

Gastos de venta 2.000.000

Costo de operación anual 957.492.500

COPD = Costo de operación anual/360

COPD = 957.492.500 / 360

$$\text{COPD} = 2.659.701$$

$$\text{ICT} = \text{CO} \times \text{COPD}$$

Dónde:

ICT = Inversión de capital de trabajo.

CO = Ciclo operativo.

COPD = Costo de operación diaria.

$$\text{ICT} = 30 \times 2.659.701$$

$$\text{ICT} = 79.791.042$$

Tabla 32 Inversión en el capital de trabajo

Detalle	2020	2021	Años 2022	2023	2024
Capital de trabajo	79.791.042	3.032.060	3.147.278	3.266.874	3.391.016
Valor residual Capital de trabajo		82.823.101	85.970.379	89.237.254	92.628.269

Fuente: Elaboración propia

El capital de trabajo requerido será de \$ 79.791.042, para los 30 días laborales durante los cuales se llevará a cabo el proyecto.

Tabla 33 Programa de inversión

Concepto	Años					
	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Inversión fija	230.928.900					
Capital de trabajo	79.791.042	3.032.060	3.147.278	3.266.874	3.391.016	
Fuente: Elaboración propia						

El programa de inversión estima los valores que se deben añadir año tras año al proyecto para su eficiente funcionamiento.

Tabla 34 Valor residual de activos

Detalle	Años				
	2021	2022	2023	2024	2025
Activos de producción					136.064.500
Subtotal activos de producción					136.064.500
Vr. Residual Capital de Trabajo					92.628.269
TOTAL VR. RESIDUAL					228.692.769
Fuente: Elaboración propia					

El valor residual de los activos después de los 5 años estudiados es de \$ 228.692.769.

Tabla 35 Flujo neto de inversiones

Concepto	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Inversión fija	230.928.900					
Capital de trabajo	79.791.042	3.032.060	3.147.278	3.266.874	3.391.016	
Valor residual						228.692.769
Inversiones	310.719.942	3.032.060	3.147.278	3.266.874	3.391.016	228.692.769
Fuente: Elaboración propia						

El flujo neto de inversión considera las inversiones fijas, el capital de trabajo y les adiciona el valor residual de los activos al final del quinto año.

Tabla 36 Presupuesto de ingresos

Detalle	2021	2022	Años 2023	2024	2025
Ingresos por ventas	1.219.063.000	1.286.720.997	1.358.134.012	1.433.510.449	1.513.070.279
TOTAL INGRESO	1.219.063.000	1.286.720.997	1.358.134.012	1.433.510.449	1.513.070.279

Fuente: Elaboración propia

Para calcular los ingresos que se obtendrán durante los 5 años estimados, se multiplica el precio de venta calculado con anterioridad por el tamaño del proyecto; su proyección se hace con referencia al crecimiento de la inflación.

Tabla 37 Presupuesto de costo de producción

Detalle	2021	2022	Años 2023	2024	2025
Costos directos					
Materia Prima Directa	749.664.000	778.151.232	807.720.979	838.414.376	870.274.122
Mano de obra directa	107.620.500	111.710.079	115.955.062	120.361.354	124.935.086
Depreciación	16.763.900	16.763.900	16.763.900	16.123.900	16.123.900
Subtotal costo directo	874.048.400	906.625.211	940.439.941	974.899.630	1.011.333.108
Gastos generales de fab.					
Servicios	14.940.000	15.507.720	16.097.013	16.708.700	17.343.630
SUBTOTAL	14.940.000	15.507.720	16.097.013	16.708.700	17.343.630
TOTAL	888.988.400	922.132.931	956.536.954	991.608.330	1.028.676.739

Fuente: Elaboración propia

El presupuesto de costos de producción se determina tomando como referencia el índice de crecimiento de la inflación.

Tabla 38 Presupuesto de gastos de administración

Detalle	Años				
	2021	2022	2023	2024	2025
Sueldos y prestaciones	66.228.000	68.744.664	71.356.961	74.068.526	76.883.130
Otros gastos de administración	17.040.000	17.687.520	18.359.646	19.057.312	19.781.490
Amortización	994.000	994.000	994.000	994.000	994.000
TOTAL	82.274.000	85.438.184	88.722.607	92.131.838	95.670.620

Fuente: Elaboración propia

Los gastos administrativos destinados para pagar sueldos y otros gastos relacionados con el área administrativa, fueron proyectados con el índice de crecimiento de la inflación.

Tabla 39 Presupuesto de gastos de venta

Detalle	Años				
	2021	2022	2023	2024	2025
Publicidad	2.000.000	2.111.000	2.228.161	2.351.823	2.482.350
TOTAL	2.000.000	2.111.000	2.228.161	2.351.823	2.482.350

Fuente: Elaboración propia

Los gastos de ventas, específicamente dirigidos al marketing de la empresa, se limitan al gasto de publicidad por medio de volantes, radio y redes sociales.

Tabla 40 Presupuesto de costos operacionales

Detalle	Años				
	2021	2022	2023	2024	2025
Costos de producción	888.988.400	922.132.931	956.536.954	991.608.330	1.028.676.739
Gastos de administración	82.274.000	85.438.184	88.722.607	92.131.838	95.670.620
Gastos de ventas	2.000.000	2.111.000	2.228.161	2.351.823	2.482.350
TOTAL COST. OPER.	973.262.400	1.009.682.115	1.047.487.722	1.086.091.992	1.126.829.708

Fuente: Elaboración propia

En la tabla anterior se totalizan los costos en que se incurren para el sostenimiento de la operación de la empresa durante los cinco años evaluados.

Tabla 41 Flujo neto de operación

Detalle	Años				
	2021	2022	2023	2024	2025
Ingresos operacionales	1.219.063.000	1.286.720.997	1.358.134.012	1.433.510.449	1.513.070.279
Egresos operacionales	973.262.400	1.009.682.115	1.047.487.722	1.086.091.992	1.126.829.708
Utilidad operacional	245.800.600	277.038.882	310.646.290	347.418.458	386.240.571
Impuestos	78.656.192	88.652.442	99.406.813	111.173.906	123.596.983
UTILIDAD NETA	167.144.408	188.386.439	211.239.477	236.244.551	262.643.588
Más depreciación	16.763.900	16.763.900	16.763.900	16.123.900	16.123.900
Más amortización	994.000	994.000	994.000	994.000	994.000
BENEFICIO NETO	184.902.308	206.144.339	228.997.377	253.362.451	279.761.488

Fuente: Elaboración propia

El flujo neto de operación se determina mediante la diferencia entre el presupuesto de ingresos y egresos operacionales en los que se incurre durante los 5 años evaluados; a lo que posteriormente se restan los impuestos y la pérdida de valor por concepto de amortización y depreciación de los activos de la empresa.

Tabla 42 Flujo neto del proyecto

Detalle	Años					
	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Flujo neto de inversión.	310.719.942	3.032.060	3.147.278	3.266.874	3.391.016	228.692.769
Flujo Neto de Operación.		184.902.308	206.144.339	228.997.377	253.362.451	279.761.488
Total Neto del Proyecto	(310.719.942)	181.870.248	202.997.062	225.730.503	249.971.436	51.068.719

Fuente: Elaboración propia

El flujo neto del proyecto se determina mediante la diferencia del flujo neto de operación y de inversión.

6 Evaluación financiera

Los siguientes indicadores financieros permitirán determinar si la creación de empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada es factible en términos financieros.

Tabla 43 Valor Presente Neto (VPN)

(310.719.942)
181.870.248
202.997.062
225.730.503
249.971.436
51.068.719
VPN 276.223.193

Fuente: Elaboración propia

El Valor Actual Neto (VAN) es un indicador que demuestra la factibilidad, su respuesta siempre debe ser positiva caso contrario si es negativo dentro del proyecto, no es viable pues se estima problemas al recuperar la inversión (Toapanta, 2017). Para su cálculo se utilizó una tasa mínima de rentabilidad esperada por los inversionistas del 15%; cómo se puede notar la anterior tabla arroja un valor superior a cero, indicando la factibilidad del proyecto y que el valor de los flujos futuros, en el presente equivalen a 276.223.193.

Tabla 44 Tasa Interna de Retorno (TIR)

(310.719.942)
181.870.248
202.997.062
225.730.503
249.971.436
51.068.719
TIR 55,17%

Fuente: Elaboración propia

La Tasa Interna de retorno TIR es la tasa máxima de recuperación de la inversión, que hace que VAN sea igual a cero (Toapanta, 2017). Esta tasa representa la rentabilidad o interés que se puede obtener al realizar la inversión, el criterio de aceptación es que sea superior a la tasa de oportunidad; como lo muestra la tabla anterior la TIR es igual a 55,17% superando la tasa de oportunidad del 15%; por lo que se infiere que la inversión es viable en términos financieros.

Tabla 45 Relación Beneficio - Costo RB/C

181.870.248	
202.997.062	
225.730.503	
249.971.436	
51.068.719	
911.637.968	310.719.942
R B/C	2,93

Fuente: Elaboración propia

La relación beneficio costo se halló mediante la división de los ingresos netos y los egresos netos; arrojando un valor de 2,93; lo que quiere decir que por cada peso que se invierta en la creación de empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada, se recuperarán 2,93 pesos.

7 Fuentes de financiación

Los recursos necesarios para la creación y puesta en marcha de la empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté, serán propios, los dos socios aportarán dichos recursos en igualdad de condiciones.

8 Conclusiones

✓ El módulo de mercado reveló que el agua de coco embotellada es un producto apetecido por el mercado cereteano, ya que el 68% de los habitantes manifiestan que les gustaría consumir agua de coco embotellada; esto se debe principalmente a las tendencias actuales en el sector de alimentos y bebidas que se encuentran estrechamente relacionadas con la búsqueda de productos que generen beneficios al cuerpo humano, y sirvan como complementos de una alimentación balanceada. Del mismo modo la investigación de mercado, hizo posible el reconocimiento de la oferta actual, la que solo satisface el 34,6% de la demanda.

✓ A través del módulo técnico se determinaron las necesidades técnicas de la empresa, la localización estratégica y el tamaño óptimo que le permitirá generar los ingresos operacionales necesarios para cubrir los costos y gastos asociados al procesamiento y generar utilidades a los accionistas; luego del análisis de los factores técnicos que intervienen en el procesamiento, se infiere que la empresa estaría en capacidad de embotellar aproximadamente 1.200 aguas de coco al día.

✓ Mediante el módulo organizacional, se estableció el personal requerido para conformar la empresa, los cargos, perfiles, relaciones y funciones que deben desempeñar, acorde a las necesidades operativas y administrativas de esta; de manera que se pueda garantizar el correcto funcionamiento de sus operaciones. Partiendo de la base que el mundo empresarial está constantemente en movimiento, se hizo énfasis, en que Cocosinú requiere un personal capacitado, con adaptación al cambio, que apunte a la mejora continua y al posicionamiento en el mercado; pero, principalmente que desempeñe procesos y procedimientos de calidad que permitan ofrecer un producto inocuo a la población cereteana.

✓ El módulo de impacto determinó que la creación y puesta en marcha de una empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté, no genera ningún efecto negativo para la comunidad, por el contrario, aportará significativamente a la mejora de la calidad de vida de la población, ofreciendo un producto de calidad, que aportará beneficios a su salud. Igualmente, a través de la generación de empleo y el apoyo a los cultivadores locales podrá participar en el crecimiento económico de la región. Sin embargo, se generará un impacto negativo contra el medio ambiente, pero se realizarán procesos operativos y de recolección de residuos eficientes; se fomentará el cuidado de medio ambiente, para que los consumidores den una correcta disposición final a las botellas del producto; entre otras prácticas sostenibles que disminuyan el deterioro medioambiental.

✓ Por último, se calcularon las inversiones, costos y gastos necesarios para la puesta en marcha de la empresa; y a partir de los ingresos de las proyecciones de ventas durante los 5 años, se proyectó el flujo neto del proyecto y se evaluaron indicadores como TIR, VAN y RB/C. Los resultados arrojaron una inversión fija de \$230.928.900, un capital de trabajo de \$79.791.042; Valor Actual Neto de \$ 276.223.193, una relación beneficio costo de 2,93 pesos y una rentabilidad de 55,17%; por lo que se infiere que es un proyecto financieramente rentable.

9 Recomendaciones

- ✓ La capacitación de la mano de obra es el elemento principal para que la empresa ofrezca un producto de calidad y en condiciones inocuas para el consumo humano; es por ello que la empresa debe diseñar campañas de capacitación de manera frecuente.
- ✓ Considerar que la mayoría de la población cereteana, e incluso cordobesa consume este fruto para elaborar un gran número de productos, diferenciados tanto en presentación como en el precio; para que con el tiempo la empresa considere elaborar otros productos derivados del coco a fin de incrementar las ganancias de la empresa.
- ✓ Se debe supervisar estrictamente el cumplimiento de la normatividad aplicable en lo referente a todas las actividades que puedan generar factores de riesgo en el proceso de embotellamiento, teniendo en cuenta que es un producto que debe recibir todas las certificaciones de buenas prácticas e inocuidad al ser comercializado para el consumo humano.

10 Bibliografía

- Alcaldía Municipal de Cereté. (2020). *Alcaldía Municipal de Cereté*. Recuperado el 25 de Marzo de 2020, de Alcaldía Municipal de Cereté: <http://www.cerete-cordoba.gov.co/municipio/nuestro-municipio>
- Barragán, J. (2015). *Plan de negocio para la creación de una empresa productora y comercializadora de agua de coco embotellada en Bogotá*. Bogotá: Universidad San Buena Aventura.
- Bernal, Galvez, Laureano, Miranda, & Torreblanca. (2017). *Bebida hidratante natural saborizada a base de agua de coco*. Lima-Perú: Universidad San Ignacio de Loyola.
- Blanco, A. (2007). *Formulación y evaluación de proyectos*. Caracas: Universidad Católica Andrés Bello.
- Castillo, V. J. (2011). *Proyecto de inversión para la creación de una microempresa envasadora y comercializadora de agua de coco en la ciudad de Jipijapa*. Manabí, Ecuador: Universidad Estatal del Sur de Manabí.
- Cruz, K. M. (2016). *Importancia del dominio de las técnicas para la elaboración de los aspectos contables de un plan de negocio para las medianas y pequeñas empresas*. Managua, Nicaragua: Universidad Autónoma de Nicaragua.
- DNP. (2020). *Proyecciones de población 2020*. Recuperado el 28 de Mayo de 2020, de Departamento Nacional de Planeación: <https://terridata.dnp.gov.co/index-app.html#/perfiles/23162>
- Fischer, L., & Espejo, J. (2004). *Mercadotecnia*. México: McGrawHill.

- García, A. (2010). *Administración Financiera*. México: Universidad Cristóbal Colón.
- García, G. B. (2017). Agua de coco, agua de vida. *Revista de Temas Nicaragienses*, 412-436.
- García, J., Reding, A., & López, J. (2013). Cálculo del tamaño de la muestra en investigación médica. *Investigación en Educación Médica*, 217-224.
- Gray, C. F., & Larson, E. W. (2011). *Administración de proyectos*. México: McGrawHill.
- Gutiérrez, W., Sepúlveda, C., & González, G. (2018). Análisis semiparamétrico de los factores asociados a la sostenibilidad de los emprendimientos. *Investigación y reflexión*, 163-180.
- Hernández, M. N. (2017). *Estudio de Impacto Social*. Ingeniería sin fronteras.
- Horne, J. V. (2012). *Administración Financiera*. México: Pretice-Hall.
- Japón, V. (2016). *Proyecto de factibilidad*. Ecuador: Universidad Nacional de Loja.
- León, M. B. (2015). *Propuesta de la creación de una empresa dedicada a la producción de jugos de frutas teniendo como insumo básico el agua de coco*. Guayaquil, Ecuador: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.
- López, M., & Aceves, J. (2016). *Estudio administrativo. un apoyo en la estructura organizacional del proyecto de inversión*. Obtenido de:
<https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no56/estudioadmtivo.pdf>.
- Mendoza, A. (2008). *Financiamiento y Fundamentos de Finanzas Corporativas*;. México: Editorial Mc Graw Hill.

Mete, M. R. (2014). Valor Actual Neto y Tasa de Retorno: su utilidad como herramientas para el análisis y evaluación de proyectos de inversión. *Fides Et Ratio*, 67-85.

Ministerio de Asuntos Exteriores. (2001). *Secretaría de Estado para la Cooperación Internacional y para Iberoamérica*. Recuperado el 16 de Marzo de 2020, de Metodología de evaluación de la cooperación:

[http://www.mae.es/NR/rdonlyres/9C92457B-BF3D-4A6A-](http://www.mae.es/NR/rdonlyres/9C92457B-BF3D-4A6A-AD9DD4DB9965B94F/0/MetodologiadeevaluaciónIcompleto.pdf)

[AD9DD4DB9965B94F/0/MetodologiadeevaluaciónIcompleto.pdf](http://www.mae.es/NR/rdonlyres/9C92457B-BF3D-4A6A-AD9DD4DB9965B94F/0/MetodologiadeevaluaciónIcompleto.pdf)

Moyano, J., Bruque, S., Maqueira, J., Fidalgo, F., & Martínez, J. (2011). *Administración de empresas: Un enfoque teórico – práctico*. Madrid: Pearson Educación.

Nassir, S. C., & Reinaldo, S. C. (2004). *Preparación y Evaluación de Proyectos, 4Ta edición*. México: Mc Graw- Hill.

OMS. (Octubre de 2017). *Organización Mundial de la Salud*. Recuperado el 17 de Febrero de 2020, de Organización Mundial de la Salud:

<https://www.who.int/features/factfiles/obesity/es/>

OMS. (2020). *Organización Mundial de la Salud*. Recuperado el 16 de Marzo de 2020, de Inocuidad de los alimentos: https://www.who.int/topics/food_safety/es/

Placencia, E. (2013). *Plan de marketing para mejorar las ventas de la empresa confecciones Jhino's en la provincia de Imbabura*. Ibarra: Universidad Técnica del Norte.

- Pullaguari, F. C. (2019). *Plan de emprendimiento de una empresa dedicada a comercializar agua y pulpa de coco en la ciudad de Machala*. Machala: Unidad académica de ciencias empresariales.
- Rizzo, M. M. (2007). El capital de trabajo neto y el valor de las empresas. *Revista EAN No. 61* , 103-122.
- Rodríguez, H., Castellanos, G., Hernández, N., & Aguilar, B. (2014). Evaluación de la factibilidad ambiental de las inversiones turísticas para el desarrollo sostenible. *Ciencia en su PC*, 13-28.
- Rolle, R. (2007). *Buenas prácticas para la producción en pequeña escala de agua de coco embotellada*. Roma: Organización de Las naciones Unidas para la agricultura y la alimentación.
- Rosales. (2008). *Formulación y evaluación de proyectos*. San José: ICAP.
- Rueda, M. (2013). *Creación de la empresa "Delycoco" y oferta de agua de coco envasada en la provincia de santo domingo de los Tsáchilas*. Santo Domingo: Universidad Regional Autónoma de los Andes.
- Saeta. (2009). *Estudio de mercado*. Bogotá.
- Toapanta, J. I. (2017). *Plan de negocio para la creación de una empresa dedicada al embotellamiento de agua de coco en la ciudad de lago Agrio, provincia de Sucumbíos* . Ecuador: Universidad Tecnológica Indoamérica.

- Troya, M. T. (2012). *Plan de negocios para la creación de una empresa productora de jugos de coco (bebida refrescante) en la ciudad de Babahoyo*. Universidad técnica de Babahoyo.
- Trujillo, C. (2014). *Estudio de factibilidad para creación de una microempresa en procesamiento y comercialización de agua de coco embotellada en la ciudad de Santo Domingo*. Santo Domingo de los Tsáchilas – Ecuador: Universidad Tecnológica de Equinoccial.
- Vignoli, R. (2006). *Esterilización y desinfección*. Uruguay: Editorial Fefmur.
- Weinberger, K. (2009). *Plan de negocios*. Perú: USAID.

11 Anexos

Anexo 1 Cuestionario para determinar la factibilidad de mercado de una empresa dedicada a la comercialización de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté - Córdoba.

- 1) ¿Considera usted que el agua de coco es una bebida saludable?**
 - a) Si
 - b) No
- 2) ¿Le gusta el agua de coco?**
 - a) Si
 - b) No
- 3) Si la respuesta anterior es afirmativa responda, ¿Con qué frecuencia consume agua de coco?**
 - a) Diariamente
 - b) De 2 a 4 veces a la semana
 - c) Una vez a la semana
 - d) Cada quince días
 - e) Una vez al mes
- 4) ¿Conoce usted alguna marca de agua de coco embotellada?**
 - a) Si
 - b) No
- 5) Si la respuesta anterior es afirmativa responda, ¿Qué marca es la que más recuerda?**

- 6) ¿Le gustaría consumir agua de coco embotellada?**
 - a) Si
 - b) No

Si la respuesta anterior es negativa finalice el cuestionario, de lo contrario responda las siguientes preguntas.

Si la respuesta anterior es negativa, finalice el cuestionario.

7) ¿Cuál sería para usted la presentación ideal de la bebida mencionada?

- a) 250 ml
- b) 350 ml
- c) 500 ml
- d) 1 litro
- e) No sabe, no responde

8) ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el agua de coco embotellada?

- a) De 1.500 a 2.000
- b) De 2.100 a 2.500
- c) De 2.600 a 3.000
- d) De 3.100 a 3.500
- e) Más de 3.500

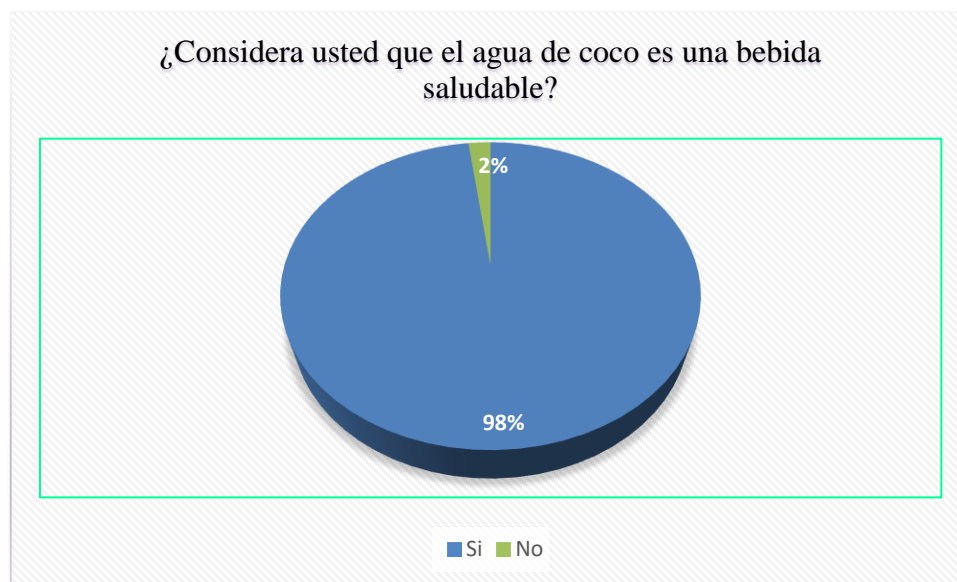
Anexo 2 Análisis de los resultados

Tabla 46 ¿Considera usted que el agua de coco es una bebida saludable?

Respuesta	# Personas	Porcentaje
Si	191	98%
No	4	2%
Total	195	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 2 ¿Considera usted que el agua de coco es una bebida saludable?



Fuente: Elaboración propia

El 98% de la población considera que el agua de coco es una bebida saludable; tan solo el 2% de los encuestados desconoce tal aspecto; lo anterior permite inferir que la población entrevistada se encuentra informada acerca de los beneficios que aporta el agua de coco a la salud, esto puede deberse a que la población mundial indaga cada vez más acerca del contenido nutricional de los alimentos y bebidas que consumen a diario, para determinar su aceptabilidad y consumo. Adicionalmente, se pudo constatar el conocimiento de la fruta del

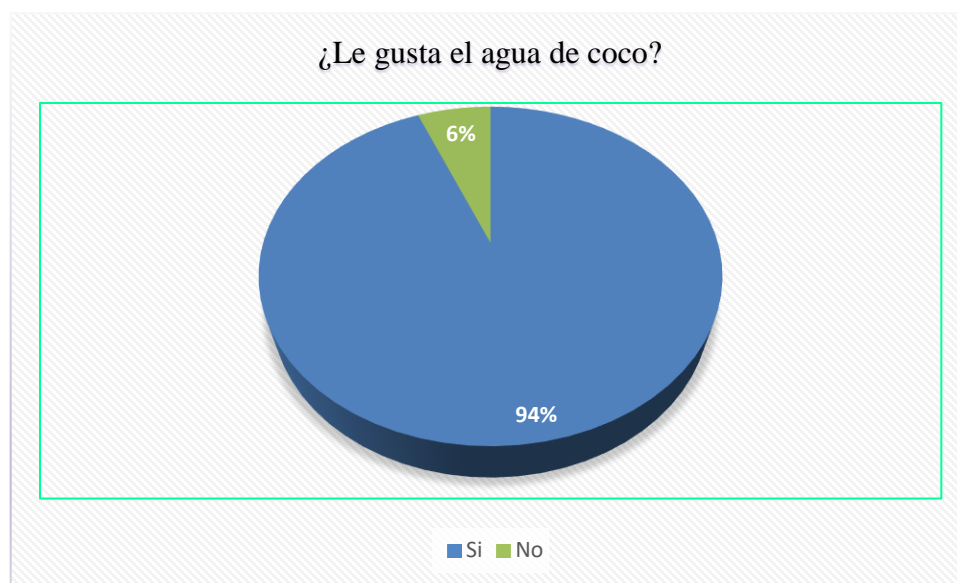
producto a ofertar por parte de los posibles consumidores, lo que genera una oportunidad y fortaleza para la aceptación del mismo en el mercado.

Tabla 47 ¿Le gusta el agua de coco?

Respuesta	# Personas	Porcentaje
Si	183	94%
No	12	6%
Total	195	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 3 ¿Le gusta el agua de coco?



Fuente: Elaboración propia

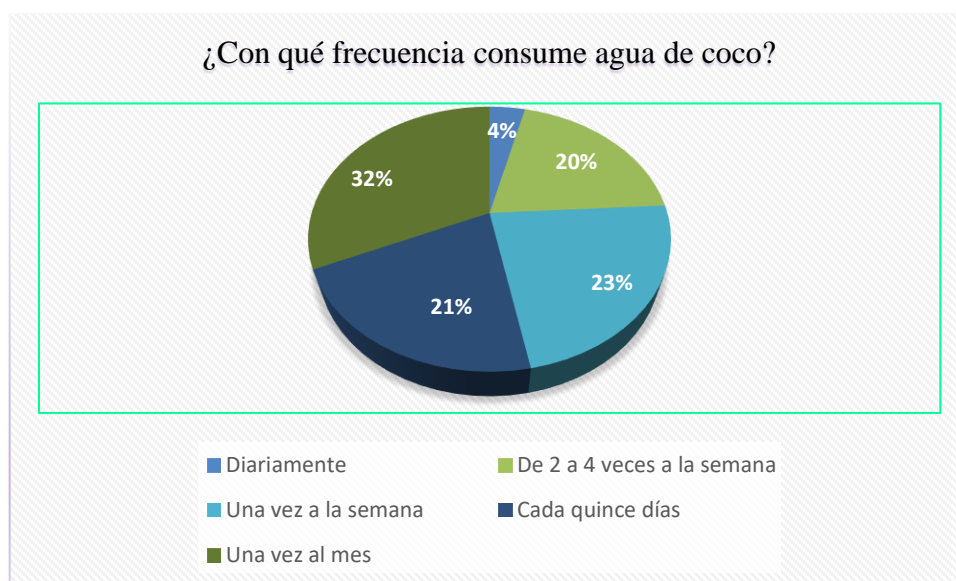
La grafica anterior determina la preferencia de los habitantes de Cereté por la bebida que se pretende comercializar; se obtuvo que el 94% afirma que le gusta el agua de coco, mientras que para el 6% no es de su preferencia y por eso no la consumen. Lo anterior demuestra que la cultura de preferencia de productos derivados del coco es alta en el municipio.

Tabla 48 ¿Con qué frecuencia consume agua de coco?

Respuesta	# Personas	Porcentaje
Diariamente	7	4%
De 2 a 4 veces a la semana	37	20%
Una vez a la semana	42	23%
Cada quince días	39	21%
Una vez al mes	58	32%
Total	183	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 4 ¿Con qué frecuencia consume agua de coco?



Fuente: Elaboración propia

El gráfico representa la frecuencia de consumo de bebidas naturales, el 4% afirma consumirlas diariamente, el 20% de 2 a 4 veces a la semana, el 23% una vez a la semana, el 21% cada quince días y el 32% una vez al mes. Como se evidencia en la gráfica, el agua de coco no es una bebida de consumo diario para la población cereteana; sin embargo, se puede notar una frecuencia de dos a cuatro veces por semana, semanal y quincenal elevada lo que resulta positivo al momento de determinar la aceptación y futuro consumo del

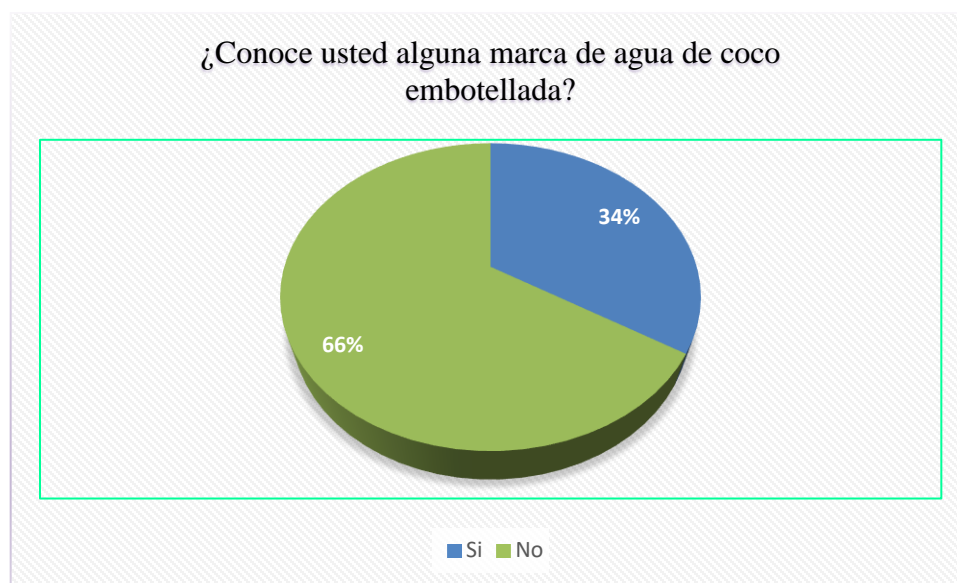
producto a ofertar, con una buena estrategia de marketing la introducción al mercado puede ser mucho más favorable.

Tabla 49 ¿Conoce usted alguna marca de agua de coco embotellada?

Respuesta	# Personas	Porcentaje
Si	66	34%
No	129	66%
Total	195	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 5 ¿Conoce usted alguna marca de agua de coco embotellada?



Fuente: Elaboración propia

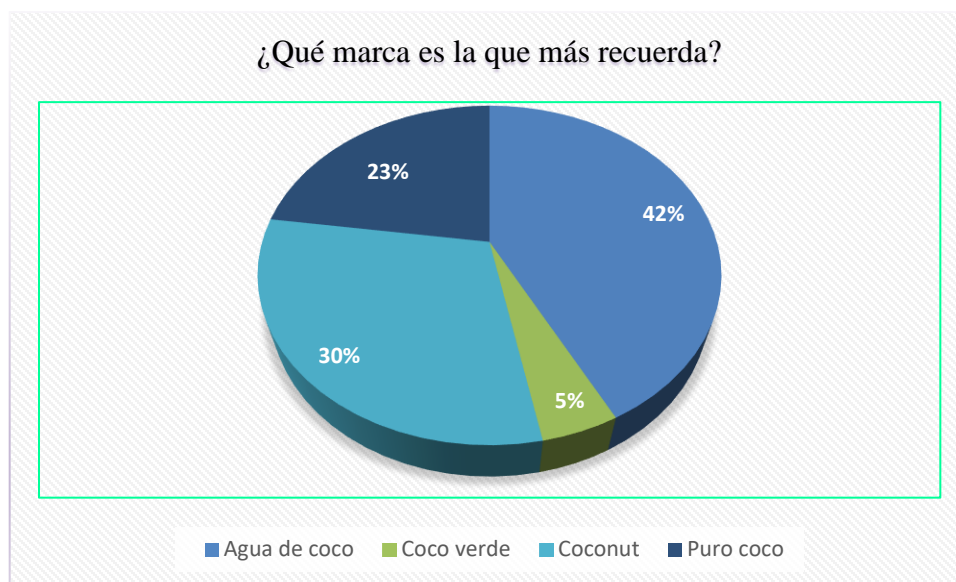
Como lo muestra el gráfico anterior, el 34% de los individuos encuestados conocen alguna marca de coco que se comercialice en el municipio de cerete; se infiere, por tanto, que existe una oferta del producto mencionado, pero es necesario conocer con profundidad que marcas se están comercializando actualmente en el mercado, para reconocer la competencia y determinar la oferta actual.

Tabla 50 ¿Qué marca es la que más recuerda?

Respuesta	# Personas	Porcentaje
Agua de coco	28	42%
Coco verde	3	5%
Coconut	20	30%
Puro coco	15	23%
Total	66	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 6 ¿Qué marca es la que más recuerda?



Fuente: Elaboración propia

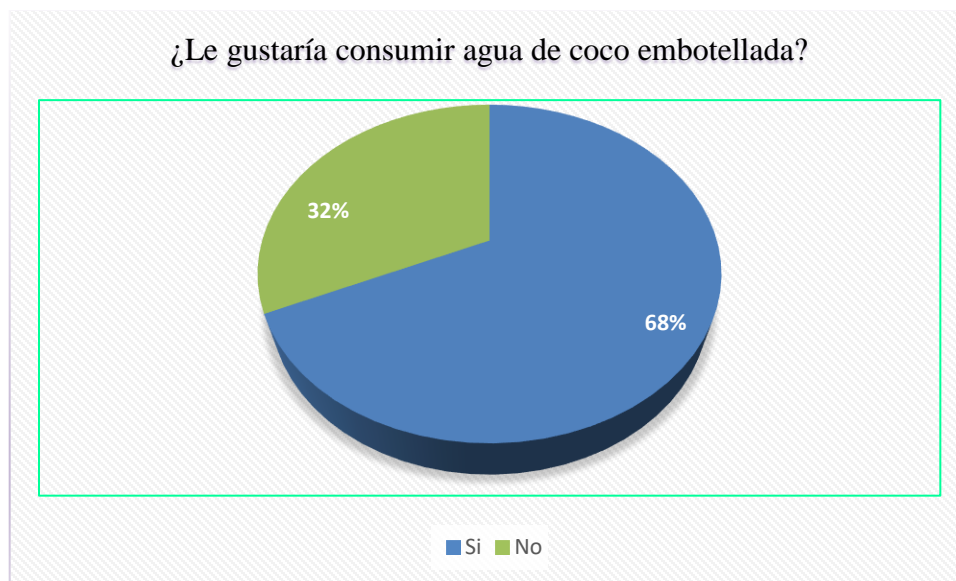
El gráfico muestra que, de las personas, que conocen alguna marca de agua de coco embotellada en el municipio de Cereté, el 42% hace referencia al agua de coco artesanal; el 5% coco verde; el 30% coconut y el 23% puro coco. Lo que evidencia la oferta del producto en el mercado cereteano, y hace necesario realizar una investigación más profunda para reconocer las cantidades ofertadas en la actualidad en dicho mercado.

Tabla 51 ¿Le gustaría consumir agua de coco embotellada?

Respuesta	# Personas	Porcentaje
Si	133	68%
No	62	32%
Total	195	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 7 ¿Le gustaría consumir agua de coco embotellada?



Fuente: Elaboración propia

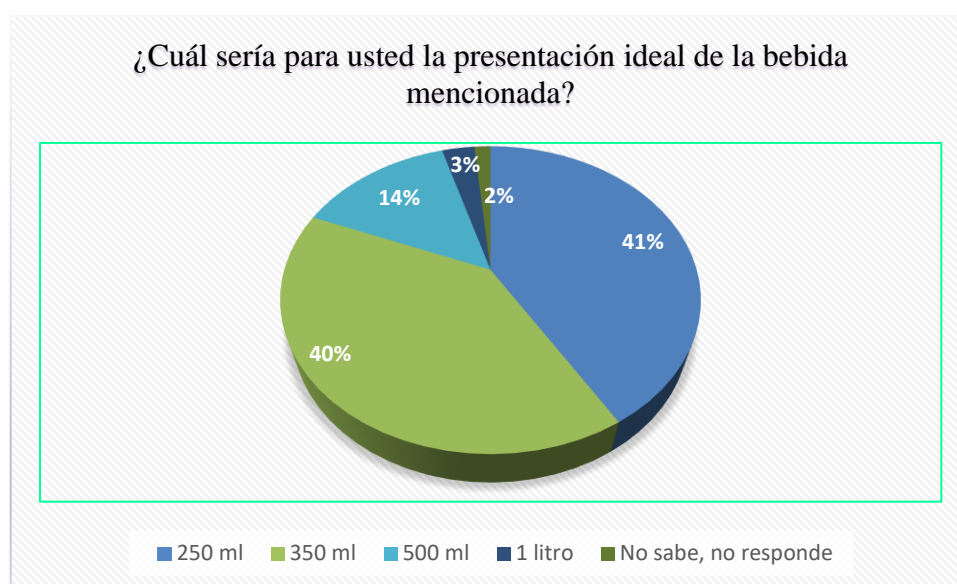
El gráfico anterior determina la aceptación del producto que se pretende ofrecer en el mercado ceretano; como se evidencia, el 68% de los individuos encuestados afirman que les gustaría consumir agua de coco embotellada; lo que nos permite tener una visión positiva al innovar con la bebida que se propone ofrecer.

Tabla 52 ¿Cuál sería para usted la presentación ideal de la bebida mencionada?

Respuesta	# Personas	Porcentaje
250 ml	55	41%
350 ml	53	40%
500 ml	19	14%
1 litro	4	3%
No sabe, no responde	2	2%
Total	133	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 8 ¿Cuál sería para usted la presentación ideal de la bebida mencionada?



Fuente: Elaboración propia

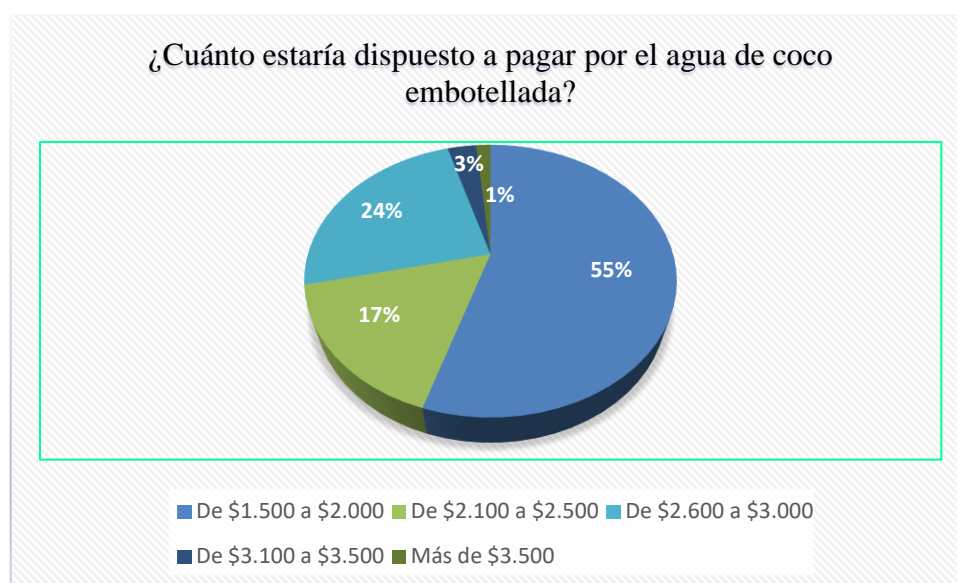
De los individuos encuestados que afirmaron que consumirían agua de coco embotellada el 41% prefiere una presentación de 250ml, el 40% de 350ml, el 14% de 500% y el 3% de 1 litro; lo que determina una característica a considerar al momento del proceso de embotellamiento, para satisfacer las preferencias de los posibles consumidores.

Tabla 53 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el agua de coco embotellada?

Respuesta	# Personas	Porcentaje
De \$1.500 a \$2.000	73	55%
De \$2.100 a \$2.500	22	17%
De \$2.600 a \$3.000	32	24%
De \$3.100 a \$3.500	4	3%
Más de \$3.500	2	2%
Total	133	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 9 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el agua de coco embotellada?



Fuente: Elaboración propia

El 55% de los individuos entrevistados estarían dispuestos a pagar por la bebida entre \$1.500 y \$2.000 pesos, el 17% de \$2.100 a \$2.500, el 24% de \$2.600 a \$3.000 y el 3% más de \$3.000. En los resultados se puede notar que la mayoría pagaría de \$1.500 a \$2.000 por producto si tomamos en cuenta que el porcentaje mayor es aquella respuesta que está determinada por los precios más bajos y que para alcanzar dichos precios se deben disminuir los costos o la rentabilidad, es necesario tener presente el resultado obtenido para tomar decisiones competitivas en cuanto a precio.

Anexo 3 Reglamento interno de trabajo

CAPITULO I

ARTICULO 1. El presente es el Reglamento Interno de Trabajo suscrito por la empresa COCOSINÚ LTDA., CON DOMICILIO EN CL 13B 21-7, BARRIO VENUS, DE LA CIUDAD DE CERETÉ, y a sus disposiciones quedan sometidas tanto la empresa COCOSINÚ LTDA, como todos sus trabajadores. Este Reglamento hace parte de los contratos individuales de trabajo, celebrados o que se celebren con todos los trabajadores, salvo estipulaciones en contrario que sin embargo solo pueden ser favorables al trabajador.

CAPITULO II

CONDICIONES DE ADMISION

ARTICULO 2. Quien aspire a desempeñar un cargo en la empresa debe hacer la solicitud por escrito para su registro como aspirante y acompañar los siguientes documentos:

Hoja de Vida.

Cédula de Ciudadanía o tarjeta de identidad según sea el caso.

Autorización escrita del Ministerio de Trabajo o en su defecto la primera autoridad local, a solicitud de los padres y a falta de éstos, el Defensor de Familia, cuando el aspirante sea menor de dieciocho (18) años.

Certificado del último empleador con quien haya trabajado en que conste el tiempo de servicio, la índole de la labor ejecutada y el salario devengado.

Certificado de personas honorables sobre su conducta y capacidad y en su caso del plantel de educación donde hubiere estudiado.

PARAGRAFO: El empleador no podrá exigir como requisito de ingreso, ni durante la vigencia del contrato, la libreta militar ni la prueba de embarazo, solo que se trate de actividades catalogadas como de alto riesgo, así como tampoco el examen del sida o documentos o certificaciones que contengan datos acerca del estado civil de las personas, números de hijos que tenga, la religión que profesan o el partido político al cual pertenezca.

CONTRATO DE APRENDIZAJE

ARTICULO 3. Contrato de aprendizaje es aquel por el cual la empresa COCOSINÚ LTDA se obliga a prestar sus servicios a la empresa, a cambio de que ésta le proporcione los medios para adquirir formación profesional metódica y completa del arte u oficio para cuyo desempeño ha sido contratado por un tiempo determinado y le pague el salario convenido (ley 188 de 1.959, art. primero).

ARTICULO 4. Pueden celebrar contrato de aprendizaje las personas mayores de catorce (14) años que han completado sus estudios primarios o demuestren poseer conocimientos equivalentes a ellos, en los mismos términos y con las restricciones de que trata el Código del Trabajo (ley 188 de 1.959, art. segundo).

ARTICULO 5. El contrato de aprendizaje debe suscribirse por escrito y debe contener cuando menos los siguientes puntos:

Nombre de la empresa o empleador

Oficio que es materia del aprendizaje, programa respectivo y duración del contrato.

Obligación del empleador y aprendiz y derechos de éste y aquel (artículo 6° y 7°, Ley 188 de 1.959)

Salario del aprendiz y escala de aumento durante el cumplimiento del contrato.

Condiciones del trabajo, duración, vacaciones y períodos de estudio;

Cuantía y condiciones de indemnización en caso de incumplimiento del contrato y

Firmas de los contratantes y o de sus representantes.

ARTICULO 6. En lo referente a la contratación de aprendices, así como la proporción de éstos, La empresa COCOSINÚ LTDA, se ceñirá a lo prescrito por el Decreto 2838 de diciembre 14 de 1960, esto es, contratará un número de trabajadores aprendices que en ningún caso podrá ser superior al 5% del total de los trabajadores ocupados y para aquellas actividades establecidas en dicho decreto y la Resolución N° 0438 de 1.969, expedida por el Ministerio de Trabajo y S.S. Las fracciones de unidad en el cálculo del porcentaje que se precisa en este artículo darán lugar a la contratación de un trabajador aprendiz.

ARTICULO 7. El salario inicial de los aprendices no podrá en ningún caso ser inferior al 50% del mínimo convencional o el que rija en la respectiva empresa, para los trabajadores que desempeñen el mismo oficio u otros equivalentes o asimilables a aquel para el cual el aprendiz recibe formación profesional en el Servicio Nacional de Aprendizaje.

Esta remuneración deberá aumentarse proporcionalmente hasta llegar a ser al comenzar la última etapa productiva del aprendizaje, por lo menos igual al total del salario que en el inciso anterior se señala como referencia (artículo 7°, Decreto 2375 de 1.974).

ARTICULO 8. El contrato de aprendizaje no puede exceder de tres (3) años de enseñanza y trabajo, alternados en períodos sucesivos e iguales, para ningún arte u oficio y sólo podrá pactarse por el término previsto para cada uno de ellos en las relaciones de oficio que serán publicadas por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. El contrato de aprendizaje celebrado a término mayor del señalado para la formación del aprendiz en el oficio respectivo se considerará para todos los efectos legales regido por las normas generales del contrato de trabajo en el lapso que exceda a la correspondiente duración del aprendizaje en este oficio.

ARTICULO 9. El término del contrato de aprendizaje empieza a correr a partir del día en que el aprendiz inicie la formación profesional metódica.

Los primeros tres meses se presumen como período de prueba, durante los cuales se apreciarán de una parte las condiciones de adaptabilidad del aprendiz, sus aptitudes y sus calidades personales y de otra la conveniencia de continuar el aprendizaje.

El período de prueba a que se refiere este artículo se rige por las disposiciones generales del Código Sustantivo del Trabajo.

Cuando el contrato de aprendizaje termina por cualquier causa, la empresa deberá reemplazar al aprendiz o aprendices, para conservar la proporción que le haya sido señalada.

En cuanto no se oponga a las disposiciones especiales de la ley 188 de 1.959, el contrato de aprendizaje se registrará por el Código Sustantivo del Trabajo.

PERIODO DE PRUEBA

ARTICULO 10. La empresa COCOSINÚ LTDA, una vez admitido el aspirante podrá estipular con él, un período inicial de prueba que tendrá por objeto apreciar por parte de la empresa, las aptitudes del trabajador y por parte de éste, las conveniencias de las condiciones de trabajo (artículo 76, C.S.T.).

ARTICULO 11. El período de prueba debe ser estipulado por escrito y en caso contrario los servicios se entienden regulados por las normas generales del contrato de trabajo (artículo 77, numeral primero, C.S.T.).

ARTICULO 12. El período de prueba no puede exceder de dos (2) meses. En los contratos de trabajo a término fijo, cuya duración sea inferior a un (1) año el período de prueba no podrá ser superior a la quinta parte del término inicialmente pactado para el respectivo contrato, sin que pueda exceder de dos meses. Cuando entre un mismo empleador y trabajador se celebren contratos de trabajo sucesivos no es válida la estipulación del período de prueba, salvo para el primer contrato (artículo séptimo Ley 50 de 1.990).

ARTICULO 13. Durante el período de prueba, el contrato puede darse por terminado unilateralmente en cualquier momento y sin previo aviso, pero si expirado el período de prueba y el trabajador continuare al servicio del empleador, con consentimiento expreso o tácito, por ese solo hecho, los servicios prestados por aquel a éste, se considerarán regulados por las normas del contrato de trabajo desde la iniciación de dicho período de prueba. Los trabajadores en período de prueba gozan de todas las prestaciones (artículo 80, C.S.T.).

CAPITULO III

TRABAJADORES ACCIDENTALES O TRANSITORIOS

ARTICULO 14. Son meros trabajadores accidentales o transitorios, los que se ocupen en labores de corta duración no mayor de un mes y de índole distinta a las actividades normales de la empresa COCOSINÚ LTDA, estos trabajadores tienen derecho, además del salario al descanso remunerado en dominicales y festivos (artículo sexto, C.S.T.)

CAPITULO IV

HORARIO DE TRABAJO

ARTICULO 15. Las horas de entrada y salida de los trabajadores, son las que a continuación se expresan así:

DIAS LABORABLES DE: lunes a sábado.

HORA DE ENTRADA: 8:00 AM

HORA DE SALIDA: 6:00 PM

HORA DE ALMUERZO: 12:00 M. a 2:00 P.M.

PARAGRAFO 1: Cuando la empresa tenga más de cincuenta (50) trabajadores que laboren cuarenta y ocho (48) horas a la semana, éstos tendrán derecho a que dos (2) horas de dicha jornada, por cuenta del empleador, se dediquen exclusivamente a actividades recreativas, culturales, deportivas o de capacitación (artículo 21 Ley 50 de 1.990).

PARAGRAFO 2: JORNADA ESPECIAL. En las empresas, factorías o nuevas actividades establecidas desde el primero de enero de 1.991, el empleador y los trabajadores pueden acordar temporal o indefinidamente la organización de turnos de

trabajo sucesivos, que permitan operar a la empresa o secciones de la misma sin solución de continuidad durante todos los días de la semana, siempre y cuando el respectivo turno no exceda de seis (6) horas al día y treinta y seis (36) a la semana.

En este caso no habrá lugar al recargo nocturno ni al previsto para el trabajo dominical o festivo, pero el trabajador devengará el salario correspondiente a la jornada ordinaria de 96trabajo, respetando siempre el mínimo legal o convencional y tendrá derecho a un (1) día de descanso remunerado.

El empleador no podrá, aún con el consentimiento del trabajador, contratarlo para la ejecución de dos (2) turnos en el mismo día, salvo en labores de supervisión, dirección, confianza o manejo (artículo 20, literal C, Ley 50 de 1.990).

CAPITULO V

LAS HORAS EXTRAS Y TRABAJO NOCTURNO

ARTICULO 16. Trabajo diurno es el comprendido entre las 6:00 a.m. y las 6:00 P.M. y Trabajo nocturno es el comprendido entre las 6:00 p.m. y las 6:00 a.m. (artículo 160, C.S.T.).

ARTICULO 17. Trabajo suplementario o de horas extras es el que se excede de la jornada ordinaria y en todo caso el que excede la máxima legal (artículo 159, C.S.T.).

ARTICULO 18. El trabajo suplementario o de horas extras, a excepción de los casos señalados en el artículo 163 del C. S. T., sólo podrá efectuarse en dos (2) horas diarias y mediante autorización expresa del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social o de una autoridad delegada por éste. (Artículo primero, Decreto 13 de 1.967).

ARTICULO 19. Tasas y liquidación de recargos.

El trabajo nocturno, por el sólo hecho de ser nocturno se remunera con un recargo del treinta y cinco por ciento (35%) sobre el valor del trabajo ordinario diurno, con excepción del caso de la jornada de treinta y seis (36) horas semanales prevista en el artículo 20 literal c) de la Ley 50 de 1.990.

El trabajo extra diurno se remunera con un recargo del veinticinco por ciento (25%) sobre el valor del trabajo ordinario diurno.

El trabajo extra nocturno se remunera con un recargo del setenta y cinco por ciento (75%) sobre el valor del trabajo ordinario diurno.

Cada uno de los recargos antedichos se produce de manera exclusiva, es decir, sin acumularlo con algún otro (artículo 24, Ley 50 de 1.990).

PARAGRAFO: La empresa podrá implantar turnos especiales de trabajo nocturno, de acuerdo con lo previsto por el Decreto 2352 de 1965.

ARTICULO 20. La empresa COCOSINÚ LTDA, no reconocerá trabajo suplementario o de horas extras sino cuando expresamente lo autorice el Gerente General a sus trabajadores de acuerdo con lo establecido para tal efecto en el artículo 18 de este Reglamento.

PARAGRAFO 1: En ningún caso las horas extras de trabajo, diurnas o nocturnas, podrán exceder de dos (2) horas diarias y doce (12) semanales.

PARAGRAFO 2: DESCANSO EN DIA SABADO. Pueden repartirse las cuarenta y ocho (48) horas semanales de trabajo ampliando la jornada ordinaria hasta por dos horas, por acuerdo entre las partes, pero con el fin exclusivo de permitir a los trabajadores el

descanso durante todo el sábado. Esta ampliación no constituye trabajo suplementario o de horas extras.

CAPITULO VI

DIAS DE DESCANSO LEGALMENTE OBLIGATORIOS

ARTICULO 21. Serán de descanso obligatorio remunerado, los domingos y días de fiesta que sean reconocidos como tales en nuestra legislación laboral.

Todo trabajador tiene derecho al descanso remunerado en los siguientes días de fiesta de carácter civil o religioso: 1 de enero, 6 de enero, 19 de marzo, 1 de mayo, 29 de junio, 20 de julio, 7 de agosto, 15 de agosto, 12 de octubre, 1 de noviembre, 11 de noviembre, 8 y 25 de diciembre, además de los jueves y viernes santos, Ascensión del Señor, Corpus Christi y Sagrado Corazón de Jesús.

Pero el descanso remunerado del seis de enero, diecinueve de marzo, veintinueve de junio, quince de agosto, doce de octubre, primero de noviembre, once de noviembre, Ascensión del Señor, Corpus Christi y Sagrado Corazón de Jesús, cuando no caigan en día lunes se trasladarán al lunes siguiente a dicho día. Cuando las mencionadas festividades caigan en domingo, el descanso remunerado, igualmente se trasladará al lunes.

Las prestaciones y derechos que para el trabajador originen el trabajo en los días festivos, se reconocerá en relación con el día de descanso remunerado establecido en el inciso anterior. (Ley 51 del 22 de diciembre de 1.983).

PARAGRAFO 1. Cuando la jornada de trabajo convenida por las partes, en días u horas no implique la prestación de servicios en todos los días laborables de la semana, el

trabajador tendrá derecho a la remuneración del descanso dominical en proporción al tiempo laborado (artículo 26, numeral 5°, Ley 50 de 1.990).

ARTICULO 22. El descanso en los domingos y los demás expresados en el artículo 21 de este reglamento, tiene una duración mínima de 24 horas, salvo la excepción consagrada en el literal c) del artículo 20 de la Ley 50 de 1990 (artículo 25 de 1990).

ARTICULO 23. Cuando por motivo de fiesta no determinada en la Ley 51 del 22 de diciembre de 1983, la empresa suspendiere el trabajo, está obligada a pagarlo como si se hubiere realizado. No está obligada a pagarlo cuando hubiere mediado convenio expreso para la suspensión o compensación o estuviere prevista en el reglamento, pacto, convención colectiva o fallo arbitral. Este trabajo compensatorio se remunerará sin que se entienda como trabajo suplementario o de horas extras. (Artículo 178 C.S.T.).

VACACIONES REMUNERADAS

ARTICULO 24. Los trabajadores que hubieren prestado sus servicios durante un (1) año tienen derecho a quince (15) días hábiles consecutivos de vacaciones remuneradas (artículo 186, numeral primero, C.S.T.).

ARTICULO 25. La época de vacaciones debe ser señalada por la empresa a más tardar dentro del año siguiente y ellas deben ser concedidas oficiosamente o a petición del trabajador, sin perjudicar el servicio y la efectividad del descanso. El empleador tiene que dar a conocer al trabajador con quince (15) días de anticipación la fecha en que le concederán las vacaciones (artículo 187, C.S.T.).

ARTICULO 26. Si se presenta interrupción justificada en el disfrute de las vacaciones, el trabajador no pierde el derecho a reanudarlas (artículo 188, C.S.T.).

ARTICULO 27. Se prohíbe compensar las vacaciones en dinero, pero el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social puede autorizar que se pague en dinero hasta la mitad de ellas en casos especiales de perjuicio para la economía nacional o la industria; cuando el contrato termina sin que el trabajador hubiere disfrutado de vacaciones, la compensación de éstas en dinero procederá por un año cumplido de servicios y proporcionalmente por fracción de año, siempre que ésta no sea inferior a seis (6) meses. En todo caso para la compensación de vacaciones, se tendrá como base el último salario devengado por el trabajador (artículo 189, C.S.T.).

ARTICULO 28. En todo caso el trabajador gozará anualmente, por lo menos de seis (6) días hábiles continuos de vacaciones, los que no son acumulables. Las partes pueden convenir en acumular los días restantes de vacaciones hasta por dos

(2) años.

La acumulación puede ser hasta por cuatro (4) años, cuando se trate de trabajadores técnicos, especializados, de confianza (artículo 190, C.S.T.).

ARTICULO 29. Durante el período de vacaciones el trabajador recibirá el salario ordinario que esté devengando el día que comience a disfrutar de ellas. En consecuencia, sólo se excluirán para la liquidación de las vacaciones el valor del trabajo en días de descanso obligatorio y el valor del trabajo suplementario o de horas extras. Cuando el salario sea variable las vacaciones se liquidarán con el promedio de lo devengado por el trabajador en el año inmediatamente anterior a la fecha en que se conceden.

ARTICULO 30. Todo empleador llevará un registro de vacaciones en el que se anotará la fecha de ingreso de cada trabajador, fecha en que toma sus vacaciones, en que las termina y la remuneración de las mismas (decreto 13 de 1.967, artículo quinto).

PARAGRAFO. En los contratos a término fijo inferior a un (1) año, los trabajadores tendrá derecho al pago de vacaciones en proporción al tiempo laborado cualquiera que este sea (artículo tercero, párrafo, Ley 50 de 1.990).

PERMISOS

ARTICULO 31. La empresa COCOSINÚ LTDA, concederá a sus trabajadores los permisos necesarios para el ejercicio del derecho al sufragio y para el desempeño de cargos oficiales transitorios de forzosa aceptación, en caso de grave calamidad doméstica debidamente comprobada, para concurrir en su caso al servicio médico correspondiente, para desempeñar comisiones sindicales inherentes a la organización y para asistir al entierro de sus compañeros, siempre que avisen con la debida oportunidad a la empresa y a sus representantes y que en los dos últimos casos, el número de los que se ausenten no sea tal, que perjudiquen el funcionamiento del establecimiento. La concesión de los permisos antes dichos estará sujeta a las siguientes condiciones:

En caso de grave calamidad doméstica, la oportunidad del aviso puede ser anterior o posterior al hecho que lo constituye o al tiempo de ocurrir éste, según lo permita las circunstancias.

En caso de entierro de compañeros de trabajo, el aviso puede ser hasta con un día de anticipación y el permiso se concederá hasta el 10% de los trabajadores.

En los demás casos (sufragio, desempeño de cargos transitorios de forzosa aceptación y concurrencia al servicio médico correspondiente) el aviso se dará con la anticipación que las circunstancias lo permitan. Salvo convención en contrario y a excepción del caso de concurrencia al servicio médico correspondiente, para permisos de un (1) día de trabajo, o más, el trabajador solicitará por escrito el mismo, al Gerente General, quien determinará la respectiva aprobación. En el evento de permisos de medio día o menores en tiempo, se sujeta a la determinación del Jefe de Área a la cual pertenece el trabajador, con el visto bueno de la Secretaria General, el tiempo empleado con estos permisos puede descontarse al trabajador o compensarse con tiempo igual de trabajo efectivo en horas distintas a su jornada ordinaria, a opción de la empresa. (numeral 6, art57 C.S.T)

CAPITULO VII

SALARIO MINIMO, CONVENCIONAL, LUGAR, DIAS, HORAS DE PAGOS Y PERIODOS QUE LO REGULAN.

ARTICULO 32. Formas y libertad de estipulación

La empresa COCOSINÚ LTDA, y el trabajador pueden convenir libremente el salario en sus diversas modalidades como por unidad de tiempo, por obra o a destajo y por tarea, etc., pero siempre respetando el salario mínimo legal o el fijado en los pactos, convenciones colectivas y fallos arbitrales.

No obstante lo dispuesto en los artículos 13, 14, 16, 21, y 340 del Código Sustantivo del Trabajo y las normas concordantes con estas, cuando el trabajador devengue un salario ordinario superior a diez (10) salarios mínimos legales mensuales, valdrá la estipulación

escrita de un salario que además de retribuir el trabajo ordinario, compense de antemano el valor de prestaciones, recargos y beneficios tales como el correspondiente al trabajo nocturno, extraordinario o al dominical y festivo, el de primas legales, extra legales, las cesantías y sus intereses, subsidios y suministros en especie; y en general, las que se incluyan en dicha estipulación, excepto las vacaciones. En ningún caso el salario integral podrá ser inferior al monto de diez (10) salarios mínimos legales mensuales, más el factor prestacional correspondiente a la empresa que no podrá ser inferior al treinta por ciento (30%) de dicha cuantía. El monto del factor prestacional quedará exento del pago de retención en la fuente y de impuestos.

Este salario no estará exento de las cotizaciones a la seguridad social, ni de los aportes al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, pero en el caso de estas tres últimas entidades, los aportes se disminuirán en un treinta por ciento (30%).

El trabajador que desee acogerse a esta estipulación recibirá la liquidación definitiva de su auxilio de cesantía y demás prestaciones sociales causadas hasta esa fecha, sin que por ello se entienda terminado su contrato de trabajo (artículo 18, Ley 50 de 1.990).

ARTICULO 33. Se denomina jornal el salario estipulado por días y sueldo, el estipulado por períodos mayores (artículo 133, C.S.T.).

ARTICULO 34. Salvo convenio por escrito, el pago de los salarios se efectuará en el lugar en donde el trabajador presta sus servicios durante el trabajo o inmediatamente después que éste cese. (Artículo 138, numeral primero, C.S.T.).

PERIODOS DE PAGO: MENSUAL.

ARTICULO 35. El salario se pagará al trabajador directamente o a la persona que él autorice por escrito así:

El salario en dinero debe pagarse por períodos iguales y vencidos por mensualidades. El período de pago para los jornales no puede ser mayor de una semana y para sueldos no mayor de un mes.

El pago del trabajo suplementario o de horas extras y el recargo por trabajo nocturno debe efectuarse junto con el salario ordinario del período en que se han causado o a más tardar con el salario del período siguiente (artículo 134, C.S.T.).

CAPITULO VIII

SERVICIO MEDICO, MEDIDAS DE SEGURIDAD, RIESGOS PROFESIONALES, PRIMEROS AUXILIOS EN CASO DE ACCIDENTES DE TRABAJO, NORMAS SOBRE LABORES EN ORDEN A LA MAYOR HIGIENE, REGULARIDAD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ARTICULO 36. Es obligación de la empresa COCOSINÚ LTDA, velar por la salud, seguridad e higiene de los trabajadores a su cargo. Igualmente, es su obligación garantizar los recursos necesarios para implementar y ejecutar actividades permanentes en medicina preventiva y del trabajo, y en higiene y seguridad industrial de conformidad al programa de Salud Ocupacional y con el objeto de velar por la protección integral del trabajador.

ARTICULO 37. Los servicios médicos que requieran los trabajadores se prestarán por el Instituto de los Seguros Sociales o E.P.S, A.R.L., a través de la I.P.S, a la cual estén

asignados. En caso de no afiliación estará a cargo del empleador, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes.

ARTICULO 38. Todo trabajador, desde el mismo día en que se sienta enfermo, deberá comunicarlo al Gerente General, o a su representante o a quien haga sus veces, el cual hará lo conducente para que sea examinado por el médico correspondiente, a fin de que certifique si puede continuar o no en el trabajo y en su caso determine la incapacidad y el tratamiento a que el trabajador debe someterse.

Si éste no diere aviso dentro del término indicado, o no se sometiere al examen médico que se haya ordenado, su inasistencia al trabajo se tendrá como injustificada para los efectos a que haya lugar, a menos que demuestre que estuvo en absoluta imposibilidad para dar el aviso y someterse al examen en la oportunidad debida.

PARAGRAFO: En el evento de incapacidad del trabajador, este informará dentro de las 24 horas siguientes la novedad, y la empresa COCOSINÚ LTDA, S.A.S. cancelará los salarios totales, sin deducciones por este concepto, hasta por ciento ochenta (180) días y realizará los cobros respectivos a la EPS a la cual se encuentre afiliado el trabajador, de acuerdo con lo previsto en el Decreto 1295 de 1994 y demás normas establecidas para tal fin.

ARTICULO 39. Los trabajadores deben someterse a las instrucciones y tratamiento que ordena el médico que los haya examinado, así como a los exámenes o tratamientos preventivos que para todos o algunos de ellos ordenan la empresa en determinados casos. El trabajador que sin justa causa se negare a someterse a los exámenes, instrucciones o

tratamientos antes indicados, perderá el derecho a la prestación en dinero por la incapacidad que sobrevenga a consecuencia de esa negativa.

ARTICULO 40. Los trabajadores deberán someterse a todas las medidas de higiene y seguridad industrial que prescriben las autoridades del ramo en general y en particular a las que ordene la empresa para prevención de las enfermedades y de los riesgos en el manejo de las máquinas, y demás elementos de trabajo especialmente para evitar los accidentes de trabajo.

PARAGRAFO: El grave incumplimiento por parte del trabajador de las instrucciones, reglamentos y determinaciones de prevención de riesgos, adoptados en forma general o específica y que se encuentren dentro del Programa de Salud Ocupacional de la respectiva empresa, que le hayan comunicado por escrito, facultan al empleador para la terminación del vínculo o relación laboral por justa causa, tanto para los trabajadores privados como los servidores públicos, previa autorización del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, respetando el derecho de defensa (Artículo 91 Decreto 1295 de 1994).

ARTICULO 41- En caso de accidente de trabajo, el jefe de la respectiva Área o su representante ordenará inmediatamente la prestación de los primeros auxilios, la remisión al médico y tomará todas las medidas que se consideren necesarias y suficientes para reducir al mínimo, las consecuencias del accidente, denunciando el mismo en los términos establecidos en el Decreto 1295 de 1994 ante la E.P.S. y la A.R.L.

ARTICULO 42. En caso de accidente no mortal, aún el más leve o de apariencia insignificante el trabajador lo comunicará inmediatamente al empleador, a su representante, o a quien haga sus veces para que se provea la asistencia médica y tratamiento oportuno

según las disposiciones legales vigentes, indicará, las consecuencias del accidente y la fecha en que cese la incapacidad.

ARTICULO 43. Todas las empresas y las entidades administradoras de riesgos profesionales deberán llevar estadísticas de los accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales, para lo cual deberán, en cada caso, determinar la gravedad y la frecuencia de los accidentes de trabajo o de las enfermedades profesionales, de conformidad con el reglamento que se expida.

El Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, en coordinación con el Ministerio de Salud establecerán las reglas a las cuales debe sujetarse el procesamiento y remisión de esta información. (Artículo 61 Decreto 1295 de 1994).

ARTICULO 44. En todo caso, en lo referente a los puntos de que trata este capítulo, tanto la empresa COCOSINÚ LTDA, como los trabajadores, se someterán a las normas de riesgos profesionales del Código Sustantivo del Trabajo, la Resolución No. 1016 de 1.989, expedida por el Ministerio de Trabajo y S. S. y las demás que con tal fin se establezcan. De la misma manera, ambas partes están obligadas a sujetarse al Decreto Ley 1295 de 1994, la legislación vigente sobre salud ocupacional, de conformidad a los términos estipulados en los preceptos legales pertinentes y demás normas concordantes y reglamentarias del Decreto antes mencionado.

CAPITULO IX

PRESCRIPCIONES DE ORDEN

ARTICULO 45. Los trabajadores tienen como deberes los siguientes:

Respeto y subordinación a los superiores.

Respeto a sus compañeros de trabajo.

Procurar completa armonía con sus superiores y compañeros de trabajo en las relaciones personales y en la ejecución de labores.

Guardar buena conducta en todo sentido y obrar con espíritu de leal colaboración en el orden moral y disciplina general de la empresa.

Ejecutar los trabajos que le confíen con honradez, buena voluntad y de la mejor manera posible.

Hacer las observaciones, reclamos y solicitudes a que haya lugar por conducto del respectivo superior y de manera fundada, comedida y respetuosa.

Ser verídico en todo caso.

Recibir y aceptar las órdenes, instrucciones y correcciones relacionadas con el trabajo, con su verdadera intención que es en todo caso la de encaminar y perfeccionar los esfuerzos en provecho propio y de la empresa en general.

Observar rigurosamente las medidas y precauciones que le indique su respectivo jefe para el manejo de las máquinas o instrumentos de trabajo.

Permanecer durante la jornada de trabajo en el sitio o lugar en donde debe desempeñar sus labores, siendo prohibido, salvo orden superior, pasar al puesto de trabajo de otros compañeros.

PARAGRAFO. MANTENIMIENTO DE ORDEN: Los directores o trabajadores no pueden ser agentes de la autoridad, en los establecimientos o lugares de trabajo, ni intervenir en la selección del personal de la policía, ni darle órdenes, ni suministrarle alojamiento o alimentación gratuitos, ni hacer dádivas (artículo 126, parágrafo, C.S.T.).

CAPITULO X

ORDEN JERARQUICO

ARTICULO 46. El orden Jerárquico de acuerdo con los cargos existentes en la empresa es el siguiente: Gerente General, Secretario General y jefe del área correspondiente de trabajo.

PARAGRAFO: De los cargos mencionados, tienen facultades para imponer sanciones disciplinarias a los trabajadores de la empresa EL GERENTE.

CAPITULO XI

LABORES PROHIBIDAS PARA MUJERES Y MENORES DE 18 AÑOS

ARTICULO 47. Queda prohibido emplear a los menores de dieciocho (18) años y a las mujeres en trabajo de pintura industrial, que entrañen el empleo de la cerusa, del sulfato de plomo o de cualquier otro producto que contenga dichos pigmentos. Las mujeres sin distinción de edad y los menores de dieciocho (18) años no pueden ser empleadas en trabajos subterráneos de las minas ni en general trabajar en labores peligrosas, insalubres o que requieran grandes esfuerzos (ordinales 2 y 3 del artículo 242 del C.S.T.)

ARTÍCULO 48- Los menores no podrán ser empleados en los trabajos que a continuación se enumeran, por cuanto suponen exposición severa a riesgos para su salud o integridad física:

Trabajos que tengan que ver con sustancias tóxicas o nocivas para la salud.

Trabajos a temperaturas anormales o en ambientes contaminados o con insuficiente ventilación.

Trabajos subterráneos de minería de toda índole y en los que confluyen agentes nocivos, tales como contaminantes, desequilibrios térmicos, deficiencia de oxígeno a consecuencia de la oxidación o la gasificación.

Trabajos donde el menor de edad está expuesto a ruidos que sobrepasen ochenta (80) decibeles.

Trabajos donde se tenga que manipular con sustancias radioactivas, pinturas luminiscentes, rayos X, o que impliquen exposición a radiaciones ultravioletas, infrarrojas y emisiones de radio frecuencia.

Todo tipo de labores que impliquen exposición a corrientes eléctricas de alto voltaje.

Trabajos submarinos.

Trabajo en basurero o en cualquier otro tipo de actividades donde se generen agentes biológicos patógenos.

Actividades que impliquen el manejo de sustancias explosivas, inflamables o cáusticas.

Trabajos en pañoleros o fogoneros, en los buques de transporte marítimo.

Trabajos en pintura industrial que entrañen el empleo de la cerusa, de sulfato de plomo o de cualquier otro producto que contenga dichos elementos.

Trabajos en máquinas esmeriladoras, afilado de herramientas, en muelas abrasivas de alta velocidad y en ocupaciones similares.

Trabajos en altos hornos, horno de fundición de metales, fábrica de acero, talleres de laminación, trabajos de forja y en prensa pesada de metales.

Trabajos y operaciones que involucren la manipulación de cargas pesadas.

Trabajos relacionados con cambios de correas de transmisión, aceite, engrasado y otros trabajos próximos a transmisiones pesadas o de alta velocidad.

Trabajos en cizalladoras, cortadoras, laminadoras, tornos, fresadoras, troqueladoras, otras máquinas particularmente peligrosas.

Trabajos de vidrio y alfarería, trituración y mezclado de materia prima; trabajo de hornos, pulido y esmerilado en seco de vidriería, operaciones de limpieza por chorro de arena, trabajo en locales de vidriado y grabado, trabajos en la industria cerámica.

Trabajo de soldadura de gas y arco, corte con oxígeno en tanques o lugares confinados, en andamios o en molduras precalentadas.

Trabajos en fábricas en ladrillos, tubos y similares, moldeado de ladrillos a mano, trabajo en las prensas y hornos de ladrillos.

Trabajo en aquellas operaciones y/o procesos en donde se presenten altas temperaturas y humedad.

Trabajo en la industria metalúrgica de hierro y demás metales, en las operaciones y/o procesos donde se desprenden vapores o polvos tóxicos y en plantas de cemento.

Actividades agrícolas o agroindustriales que impliquen alto riesgo para la salud.

Las demás que señalen en forma específica los reglamentos del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social.

PARAGRAFO. Los trabajadores menores de dieciocho (18) años y mayores de catorce (14), que cursen estudios técnicos en el Servicio Nacional de Aprendizaje o en un instituto técnico especializado reconocido por el Ministerio de Educación Nacional o en una institución del Sistema Nacional de Bienestar Familiar autorizada para el efecto por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, o que obtenga el certificado de aptitud profesional expedido por el Servicio Nacional de Aprendizaje, "SENA", podrán ser empleados en aquellas operaciones, ocupaciones o procedimientos señalados en este artículo, que a juicio del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, pueden ser desempeñados sin grave riesgo para la salud o la integridad física del menor mediante un adecuado entrenamiento y la aplicación de las medidas de seguridad que garanticen plenamente la prevención de los riesgos anotados. Quedan prohibidos a los trabajadores menores de dieciocho (18) años todo trabajo que afecte su moralidad. En especial les está prohibido el trabajo en casas de lenocinio y demás lugares de diversión donde se consuma

bebidas alcohólicas. De igual modo se prohíbe su contratación para la reproducción de escenas pornográficas, muertes violentas, apología del delito u otros semejantes. (Artículo 245 y 246 Decreto 2737 de 1989).

Queda prohibido el trabajo nocturno para los trabajadores menores, no obstante, los mayores de dieciséis (16) años y menores de dieciocho (18) años podrán ser autorizados para trabajar hasta las ocho (8) de la noche siempre que no se afecte su asistencia regular en un centro docente, ni implique perjuicio para su salud física o moral (artículo 243 del decreto 2737 de 1989).

CAPITULO XII

OBLIGACIONES ESPECIALES PARA LA EMPRESA Y LOS TRABAJADORES

ARTICULO 49. Son obligaciones especiales del empleador:

Realizar personalmente la labor en los términos estipulados observar los preceptos de este reglamento y acatar y cumplir las órdenes e instrucciones que de manera particular le imparta la empresa o sus representantes, según el orden jerárquico establecido.

No comunicar a terceros, salvo autorización expresa, las informaciones que sean de naturaleza reservada y cuya divulgación pueda ocasionar perjuicios a la empresa COCOSINÚ LTDA, lo que no obsta para denunciar delitos comunes o violaciones de contrato o de las normas legales de trabajo ante autoridades competentes.

Conservar y restituir en buen estado, salvo deterioro natural, los instrumentos y útiles que les haya facilitado y las materias primas sobrantes.

Guardar rigurosamente la moral en las relaciones con sus superiores y compañeros.

Comunicar oportunamente a la empresa COCOSINÚ LTDA, las observaciones que estime conducentes a evitarle daños y perjuicios.

Prestar la colaboración posible en caso de siniestro o riesgos inminentes que afecten o amenacen las personas o las cosas de la empresa.

Observar las medidas preventivas higiénicas prescritas por las autoridades del ramo y observar con suma diligencia y cuidado las instrucciones y órdenes preventivas de accidentes o de enfermedades profesionales.

Registrar en las oficinas de la empresa COCOSINÚ LTDA, su domicilio y dirección y dar aviso oportuno de cualquier cambio que ocurra (art 58 C.S.T)

Poner a disposición de los trabajadores, salvo estipulación en contrario, los instrumentos adecuados y las materias primas necesarias para la realización de las labores.

Prestar de inmediato los primeros auxilios en caso de accidentes o enfermedad. Para este efecto, el establecimiento mantendrá lo necesario según reglamentación de las autoridades sanitarias.

Pagar la remuneración pactada en las condiciones, períodos y lugares convenidos. Guardar absoluto respeto a la dignidad personal del trabajador, sus creencias y sentimientos.

Conceder al trabajador las licencias necesarias para los fines y en los términos indicados en el artículo 31 de este Reglamento.

Dar al trabajador que lo solicite, a la expiración del contrato, una certificación en que conste el tiempo de servicio, índole de la labor y salario devengado, e igualmente si el

trabajador lo solicita, hacerle practicar examen sanitario y darle certificación sobre el particular, si al ingreso o durante la permanencia en trabajo hubiere sido sometido a examen médico. Se considerará que el trabajador por su culpa elude, dificulta o dilata el examen, cuando transcurrido cinco (5) días a partir de su retiro no se presenta donde el médico respectivo para las prácticas del examen, a pesar de haber recibido la orden correspondiente.

Conceder a las trabajadoras que estén en período de lactancia los descansos ordenados por el artículo 238 del Código Sustantivo del Trabajo.

Conservar el puesto a las empleadas que estén disfrutando de los descansos remunerados, a que se refiere el numeral anterior, o por licencia de enfermedad motivada en el embarazo o parto. No producirá efecto alguno el despido que el empleador comunique a la trabajadora en tales períodos o que, si acude a un preaviso, éste expire durante los descansos o licencias mencionadas.

Cumplir este reglamento y mantener el orden, la moralidad y el respeto a las leyes.

Además de las obligaciones especiales a cargo del empleador, este garantizará el acceso del trabajador menor de edad a la capacitación laboral y concederá licencia no remunerada cuando la actividad escolar así lo requiera. Será también obligación de su parte, afiliarlo al Sistema de Seguridad Social Integral, suministrarles cada cuatro meses en forma gratuita un par de zapatos y un vestido de labor, teniendo en cuenta que la remuneración mensual sea hasta dos veces el salario mínimo vigente en la empresa (artículo 57 del C.S.T.).

ARTICULO 50. Son obligaciones especiales del trabajador:

Realizar personalmente la labor en los términos estipulados; Observar los preceptos de este reglamento y acatar y cumplir las órdenes e instrucciones que de manera particular le imparta la empresa COCOSINÚ LTDA, o sus representantes según el orden jerárquico establecido.

No comunicar a terceros, salvo autorización expresa, las informaciones que sean de naturaleza reservada y cuya divulgación pueda ocasionar perjuicios a la empresa COCOSINÚ LTDA, lo que no obsta para denunciar delitos comunes o violaciones del contrato o de las normas legales de trabajo ante las autoridades competentes.

Conservar y restituir en buen estado, salvo deterioro natural, los instrumentos y útiles que les hayan facilitado y las materias primas sobrantes.

Guardar rigurosamente la moral en las relaciones con sus superiores y compañeros.

Comunicar oportunamente a la empresa COCOSINÚ LTDA, las observaciones que estime conducentes a evitarle daños y perjuicios.

Prestar la colaboración posible en caso de siniestro o riesgo inminente que afecten o amenacen las personas o las cosas de la empresa.

Observar las medidas preventivas higiénicas prescritas por el médico de la empresa o por las autoridades del ramo y observar con suma diligencia y cuidado las instrucciones y órdenes preventivas de accidentes o de enfermedades profesionales.

Registrar en las oficinas de la empresa su domicilio y dirección y dar aviso oportuno de cualquier cambio que ocurra (artículo 58, C.S.T.).

ARTICULO 51. Se prohíbe a la empresa COCOSINÚ LTDA:

Deducir, retener o compensar suma alguna del monto de los salarios y prestaciones en dinero que corresponda a los trabajadores sin autorización previa escrita de éstos, para cada caso o sin mandamiento judicial, con excepción de los siguientes:

Respecto de salarios pueden hacerse deducciones, retenciones o compensaciones en los casos autorizados por los artículos 113, 150, 151, 152, y 400 del Código Sustantivo de Trabajo.

Las cooperativas pueden ordenar retenciones hasta de 50% cincuenta por ciento de salarios y prestaciones, para cubrir sus créditos en la forma y en los casos en que la ley los autorice.

El Banco Popular de acuerdo a lo dispuesto por la Ley 24 de 1.952, puede igualmente ordenar retenciones hasta de un cincuenta por ciento (50%) de salario y prestaciones, para cubrir sus créditos en la forma y en los casos en que la Ley lo autoriza.

En cuanto a la cesantía y las pensiones de jubilación, la empresa puede retener el valor respectivo en los casos del artículo 250 del Código Sustantivo de Trabajo.

Obligar en cualquier forma a los trabajadores a comprar mercancías o víveres en almacenes que establezca la empresa.

Exigir o aceptar dinero del trabajador como gratificación para que se admita en el trabajo o por otro motivo cualquiera que se refiera a las condiciones de éste.

Limitar o presionar en cualquier forma a los trabajadores en el ejercicio de su derecho de asociación.

Imponer a los trabajadores obligaciones de carácter religioso o político o dificultarles o impedirles el ejercicio del derecho al sufragio.

Hacer o autorizar propaganda política en los sitios de trabajo.

Hacer o permitir todo género de rifas, colectas o suscripciones en los mismos sitios.

Emplear en las certificaciones de que trata el ordinal 7º del artículo 57 del Código Sustantivo de Trabajo signos convencionales que tienden a perjudicar a los interesados o adoptar el sistema de "lista negra", cualquiera que sea la modalidad que se utilice para que no se ocupe en otras empresas a los trabajadores que se separen o sean separados del servicio.

Cerrar intempestivamente la empresa. Si lo hiciera además de incurrir en sanciones legales deberá pagar a los trabajadores los salarios, prestaciones e indemnizaciones por el lapso que dure cerrada la empresa. Así mismo cuando se compruebe que el empleador en forma ilegal ha retenido o disminuido colectivamente los salarios a los trabajadores, la cesación de actividades de éstos será imputable a aquel y les dará derecho a reclamar los salarios correspondientes al tiempo de suspensión de labores.

Despedir sin justa causa comprobada a los trabajadores que les hubieren presentado pliego de peticiones desde la fecha de presentación del pliego y durante los términos legales de las etapas establecidas para el arreglo del conflicto.

Ejecutar o autorizar cualquier acto que vulnere o restrinja los derechos de los trabajadores o que ofenda su dignidad (artículo 59, C.S.T.).

ARTICULO 52. Sé prohíbe a los trabajadores:

Sustraer de la fábrica, taller o establecimiento los útiles de trabajo, las materias primas o productos elaborados sin permiso de la empresa.

Presentarse al trabajo en estado de embriaguez o bajo la influencia de narcótico o de drogas enervantes.

Conservar armas de cualquier clase en el sitio de trabajo a excepción de las que con autorización legal puedan llevar los celadores.

Faltar al trabajo sin justa causa de impedimento o sin permiso de la empresa COCOSINÚ LTDA, excepto en los casos de huelga, en los cuales deben abandonar el lugar de trabajo.

Disminuir intencionalmente el ritmo de ejecución del trabajo, suspender labores, promover suspensiones intempestivas del trabajo e incitar a su declaración o mantenimiento, sea que se participe o no en ellas.

Hacer colectas, rifas o suscripciones o cualquier otra clase de propaganda en los lugares de trabajo.

Coartar la libertad para trabajar o no trabajar o para afiliarse o no a un sindicato o permanecer en él o retirarse.

Usar los útiles o herramientas suministradas por la empresa en objetivos distintos del trabajo contratado (artículo 60, C.S.T.).

CAPITULO XIII

ESCALA DE FALTAS Y SANCIONES DISCIPLINARIAS

ARTICULO 53. La empresa COCOSINÚ LTDA, no puede imponer a sus trabajadores sanciones no previstas en este reglamento, en pactos, convenciones colectivas, fallos arbitrales o en contrato de trabajo (artículo 114, C.S.T).

ARTICULO 54. Se establecen las siguientes clases de faltas leves y sus sanciones disciplinarias, así:

El retardo hasta de QUINCE (15) MINUTOS en la hora de entrada sin excusa suficiente, cuando no cause perjuicio de consideración a la empresa, implica por primera vez, multa de la décima parte del salario de un día; por la segunda vez, multa de la quinta parte del salario de un día; por la tercera vez suspensión en el trabajo en la mañana o en la tarde según el turno en que ocurra y por cuarta vez suspensión en el trabajo hasta por tres días.

La falta en el trabajo en la mañana, en la tarde o en el turno correspondiente, sin excusa suficiente cuando no causa perjuicio de consideración a la empresa, implica por primera vez suspensión en el trabajo hasta por tres días y por segunda vez suspensión en el trabajo hasta por ocho días.

La falta total al trabajo durante el día sin excusa suficiente, cuando no cause perjuicio de consideración a la empresa implica, por primera vez, suspensión en el trabajo hasta por ocho días y por segunda vez, suspensión en el trabajo hasta por dos (2) meses.

La violación leve por parte del trabajador de las obligaciones contractuales o reglamentarias implica por primera vez, llamado de atención escrito y la segunda vez suspensión en el trabajo hasta por ocho (8) días y por tercera vez suspensión en el trabajo hasta por dos (2) meses.

La imposición de multas no impide que la empresa prescinda del pago del salario correspondiente al tiempo dejado de trabajar. El valor de las multas se consignará en cuenta especial para dedicarse exclusivamente a premios o regalos para los trabajadores del establecimiento que más puntual y eficientemente, cumplan sus obligaciones.

ARTÍCULO 55. Constituyen faltas graves:

El retardo hasta de QUINCE (15) MINUTOS en la hora de entrada al trabajo sin excusa suficiente, por quinta vez.

La falta total del trabajador en la mañana o en el turno correspondiente, sin excusa suficiente, por tercera vez.

La falta total del trabajador a sus labores durante el día sin excusa suficiente, por tercera vez.

Violación grave por parte del trabajador de las obligaciones contractuales o reglamentarias.

PROCEDIMIENTOS PARA COMPROBACION DE FALTAS Y FORMAS DE APLICACION DE LAS SANCIONES DISCIPLINARIAS.

ARTICULO 56. Antes de aplicarse una sanción disciplinaria, el empleador deberá oír al trabajador inculcado directamente y si éste es sindicalizado deberá estar asistido por dos representantes de la organización sindical a que pertenezca.

En todo caso se dejará constancia escrita de los hechos y de la decisión de la empresa de imponer o no, la sanción definitiva (artículo 115, C.S.T.).

ARTICULO 57. No producirá efecto alguno la sanción disciplinaria impuesta con violación del trámite señalado en el anterior artículo (artículo 115, C.S.T.).

CAPITULO XIV

RECLAMOS: PERSONAS ANTE QUIENES DEBE PRESENTARSE Y SU TRAMITACION

ARTICULO 58 Los reclamos de los trabajadores se harán ante El SECRETARIO GENERAL quien los oirá y resolverá en justicia y equidad.

ARTICULO 59. Se deja claramente establecido que para efectos de los reclamos a que se refieren los artículos anteriores, el trabajador o trabajadores pueden asesorarse del sindicato respectivo.

CAPITULO XV

PUBLICACIONES

ARTICULO 60. Dentro de los quince (15) días siguientes al de la notificación de la Resolución aprobatoria del presente Reglamento, el empleador debe publicarlo en el lugar de trabajo, mediante la fijación de dos (2) copias de caracteres legibles, en dos

(2) sitios distintos. Si hubiere varios lugares de trabajo separados, la fijación debe hacerse en cada uno de ellos. Con el Reglamento debe fijarse la Resolución aprobatoria (artículo 120, C.S.T.).

CAPITULO XVI

VIGENCIA

ARTICULO 61. El presente Reglamento entrará a regir ocho (8) días después de su publicación hecha en la forma prescrita en el artículo anterior de este Reglamento (artículo 121, C. S. T.).

CAPITULO XVII

DISPOSICIONES FINALES

ARTICULO 62. Desde la fecha que entra en vigor este reglamento, quedan sin efecto las disposiciones del reglamento que antes de esta fecha, haya tenido la empresa.

CAPITULO XVIII

CLAUSULAS INEFICACES

ARTICULO 63. No producirá ningún efecto las cláusulas del reglamento que desmejoren las condiciones del trabajador en relación con lo establecido en las leyes, contratos individuales, pactos, convenciones colectivas o fallos arbitrales los cuales sustituyen las disposiciones del reglamento en cuanto fueren más favorables al trabajador (artículo 109, C.S.T.).